Skandinavisk-Amerikansk

Kogebog.

— Af —

En Husmoder.



Anden forøgede og rettede Udgave.

Chicago, 1884.
„Den Norsk-Danske Boghandels" Forlag.

Fortale til 2den Udgave.

Idet anden, forøgede og rettede Udgave af „Skandinavisk-Amerikansk Kogebog" forelægges Publikum, har Forfatterinden hovedsagelig kun at afgive sin Tak for den venlige Modtagelse, som første Udgave har nydt baade i Henseende til Kritik og Afsætning. Ingen har stærkere end jeg følt Manglerne ved mit Arbeide, men naar et meget stort Oplag af Bogen desuagtet er blevet udsolgt i Løbet af et Par Aar, har det været mig et Tegn paa, at den dog er kommet i rette Tid, og en Spore for mig til at gjøre anden Udgave saa feilfri og brugbar som mulig.

Kogebogen, saaledes som den nu fremtræder, er derfor i Virkeligheden heller ikke saa lidet forskjellig fra den forrige. Det er mere end et simpelt Gjennemsyn, der er foretaget; det er Resultaterne af to nye Aars Erfaring og — ja, hvorfor betænke sig paa at sige det? — Studium, der er tilføiet Bogen. Samtidig er de mange Trykfeil, som havde indsneget sig, blevet rettede, og adskillige Artikler, som ved en Feiltagelse var udeladt, er blevet indsat. Iøvrigt er Forandringerne saa jævnt gjennemgaaende i alle Parter af Bogen, at jeg ikke kan fremhæve nogen enkelt; et Tillæg om den her i Amerika brugte hermetiske Henkogning (canning) af Frugter haaber jeg, at mine Kollegaer, særlig Husmødrene paa Landet, vil være mig taknemlige for.

Foranlediget ved Bogens Fremkomst har jeg modtaget

en stor Mængde Meddelelser fra Husmødre om deres havte Erfaringer i Kogekunsten etc. Da jeg heraf har uddraget mangen en nyttig Lære, sender jeg de Paagjældende min Tak og retter en lignende til Rev. Erik Petersen i Faribault, den af mine Kritikere, som klarest har indset og hævdet en god Kogebogs store civilisatoriske Indflydelse.

Forfatterinden.

Chicago, i Marts 1884.

Bordskik.

(Dinner Etiquette.)

Hvorvel de forskjellige Høflighedsregler, der iagttages amerikanske Huse ved Selskabers Arrangement, kun vil være brugelige i faa, velhavende skandinaviske Familier, og det endda nærmest ved særlige, høitidelige Leiligheder, saa har jeg dog antaget det for heldigst, at de findes i denne Bog, da det let kan hænde, at f. Ex. skandinaviske Husholdersker, der tjener i amerikanske Familier, vil faa Brug derfor. Og desuden gjør enhver Husmoder rettest i at holde til en vis Grad paa de væsenligste Regler for Bordskik endog til daglig Brug. Hvad hun da finder overflødigt i efterstaaende Udvikling, kan hun jo saa undlade.

Folk, som ofte har fine Middagsselskaber, pleier at have trykte Kort for Indbydelser, paa hvilke Gjæstens Navn og Dagens Datum lades in Blanko. De kan se saaledes ud:

Mr. and Mrs.............................
Request the pleasure of ....
......................................company
...............................(Dato og Bopæl
...........................(Tid)
The favour of an answer is requested.
eller: R. s. v. p.

Hvis Indbydelsen gjælder et Herreselskab, staar alene Værtens Navn paa Kortet. Hvad enten man modtager Indbydelsen eller ikke, sendes et Svar, der bør indtræffe saa tid-

ligt som muligt; ikke at svare anses for den største Uopdragenhed.

Indbydelser til Personer i den samme By sendes altid ved private Bud; Konvoluter er kun nødvendige, naar Invitationen sendes med Posten til en anden By. Man behøver aldrig at sende nogen speciel Undskyldning. Det er tilstrækkeligt at sige:

„Mr. og Mrs. .... beklager, at de ikke er istand til at modtage Mr. og Mrs. .... venlige Indbydelse for den nævnte Datum "

"Mr. and Mrs. .... regret, that they are unable to accept Mr. and Mrs. .... kind invitation for the date named."

Gjæsterne kan ankomme i Løbet af en halv Time før Middagen er fastsat; efterat have aflagt deres Overtøi i et dertil bestemt Rum, mødes de af Værten og Værtinden i Døren til Dagligstuen. Hvis Gjæsten er en Fremmed, bliver hun eller han dernæst præsenteret. Hvis Middagen gives til Ære for en bestemt Person, føres alle Gjæsterne efterhaanden op til hende eller ham og præsenteres. Det er en stor Ære for Værtinden, hvis hun kan gjøre Samtalen almindelig før Middag. Man kan søge at have Nyt at fortælle og desuden kan man forhøre sig om Gjæsternes Paarørende, fælles Bekjendte o. s. v. Det sker ellers let, at der i denne halve Time indtræder en Slags Forlegenhed og Træghed, som man naturligvis fremfor Alt maa søge at forekomme. Til den bestemte Tid kommer Pigen ind og siger Værtinden, at Dineren er serveret. Arrangementet af Gjæsterne er i Forveien bestemt; naturligvis søger man i dette Tilfælde at behage Gjæsterne, saavidt man kjender deres Ønsker. Værten og Værtinden beder Herren om at ledsage den Dame, de har tiltænkt ham. „Mr.....vær saa god at give Mrs.....Deres Arm." „Mr....., jeg ved, De vil være glad ved at ledsage Miss ....," o. s. v. Hvis Æresgjæsten er en Dame, tilby-

der Værten hende sin Arm og gaar først ud og Værtinden allersidst; er det en Herre, ledsager han Værtinden, og Værten gaar da sidst. Førend Middagstimen, men efter at Gjæsterne er ankomne, skrives hver Gjæsts Navn paa et Kort og lægges paa Tallerkenen paa Vedkommendes Plads. Denne Methode udelukker det ubehagelige Øieblik, da Gjæsterne er i Spisestuen, og venter paa at blive anvist deres Pladser.

Enhver Herre tilbyder sin høire Arm til den Dame, han følger til Plads; idet de har naaet Pladsen, trækker han hendes Stol ud for hende, og idet hendes Haand forlader hans Arm, griber han Spidsen af hendes Fingre og bringer hende saaledes til Sæde, idet han ledsager denne Bevægelse med et let Buk.

Smaa Kander med Isvand holdende omtrent en Kvart stilles imellem hvert Par Gjæster; saadanne Kander er almindeligvis af Krystal, men ogsaa af Sølv eller smukt Glas. Servietterne er foldede flade med et tykt Stykke Brød paa hver; en Plat-de-Menage, og et Saltkar, stilles i hvert Hjørne samt en Sølv-Smørkande paa hver Ende af Bordet. De smaa Saltkar og Smørkopper har et hotelagtigt Udseende, som man foretrækker at undgaa ved den hjemlige Dinner, skjøndt de er fuldkommen tilladelige og passende for Frokost.

Middags-Servietter er fra $\frac{3}{4}$ til $\frac{7}{8}$ af en Yard i Gjennemsnit, og de maa passe til Dugen. Franske Servietter af fint frynset Damask med høirøde Figurer forestillende Hummer og Krebs bruges undertiden først og tages bort med Fisken. Dekorationer maa være udvalgte og benyttede med stort Maadehold. Fine Blomster bruges, men kun faa; fint udviklede Sanser finder, at Blomsterlugten ikke blandes behageligt med Lugten af Mad. Al kunstig Udsmykning — som Tinkurve udfyldte med Mos og Blomster, Speilplader, der skal gjengive Blomsternes Billede eller udhugget Papir og Sligt, — er banlyst af den gode Smag. Den fineste Frugtgruppe stilles midt paa Bordet smykket med Blade; et

Par Kurve af Sølv fyldt med duftende Blomster paa hver Side af Bordet og en Krystal-Buketholder med en lille Blomst med Blade er Alt, hvad der er tilladt for Pryd, forøvrigt er det skinnende Glas, det smukke Porcelain og det straalende Sølv Prydelse nok i sig selv og behøver ingen Udpyntning. Store Middags-Stel af et Mønster bruges ikke længer. Kjød-Fade og andre store Ting er af Sølv, Syltetøiet kommer ind i tungt engelsk Krystal, og enhver ny Anretning medfører Bordservice af en forskjellig Slags.

Efter Desserten kommer Kaffen, der her i Landet serveres ved Bordet; men forresten er der jo Intet til Hinder for at afvige fra denne Skik, der ikke falder i Europæernes Smag. Hvis den serveres ved Bordet, stilles ganske smaa Kummer med varmt Vand ovenpaa Servietten paa Dessert-tallerkenen, og flyttes af Gjæsten til Venstre for senere at benyttes til at dyppe Fingerspidserne i, der tørres paa Servietten.

Naar alle Damerne er færdige, kaster Værtinden et Blik til hver eller reiser let sin Haand til et Signal, og de forlader Bordet, idet den ældste Dame gaar først og den yngste sidst fulgt af Værtinden; den yngste Herre, eller den, som er nærmest Døren, paatager sig selv at holde Døren aaben. Efter en halv Times Forløb staar det enhver Gjæst frit for at tage bort, men i Almindelighed bryder et Middagsselskab sjeldent saa tidligt op.

Idet Gjæsten sætter sig tilbords, trækker han sine Handsker af og lægger dem paa Skjødet under sin Serviet, der bredes let ud. Raa Østers spises med en Gaffel, Suppen, kun en Potage Skefuld til hver, spises fra Siden af Skeen uden Støi og uden at hælde Tallerkenen. Hovedet bøies aldrig nedover Kopper og Tallerkener, men Føden løftes op til Munden, idet man dog undgaar en stiv Holdning. Brød bør aldrig skjæres i ved Bordet, men brydes og spises Stykke for Stykke, og lægges ikke i Suppen eller Saucen.

Føde maa ikke blandes paa Tallerkenen.

Sweet Corn spises af Kolben, idet den først brydes i to Stykker; det Stykke, hvoraf der spises, holdes i venstre Haand. Asparges maa ikke berøres med Fingrene, men den bløde Del skjæres af og spises med en Gaffel. Fisk spises med Gaffelen ved Hjælp af et Stykke Brød i venstre Haand. Maccaroni brydes og spises med Gaffel alene, undtagen naar de serveres med Tomatoes. Ost brydes og spises med Gaffelen og røres aldrig med Fingrene. Pie brækkes med en Gaffel uden Hjælp af Kniv. Vildt og Fjærkræ skjæres i Stykker og tages aldrig op med Fingrene undtagen ved Familie-Dinner, da Benet kan holdes i Haanden, medens der spises af det. Pærer holdes i Stilken medens de flækkes og dernæst skjæres og spises de som Æbler, idet man begynder med at tage Skindet af fra den Ende, hvor Blomsten sidder. Appelsiner holdes paa en Gaffel, medens de pilles og deles, uden at Skindet brydes. Kirsebærstene, hvadenten i Pie eller paa anden Maade, tages med Servietten, der holdes op til Læberne; ligeledes Druestene og Skind. Salt kommes paa Kanten af Tallerkenen. Smaa Marencer spises bedst med en Ske, men i Almindelighed tages de med Fingrene.

Om Kogekar.

Saavidt muligt bør man søge at undgaa at benytte Kogekar af Blik og Tin; fortinnede Kobberkar eller emaillerede Gryder er altid at foretrække; det er bedst, hvilke Kogekar man end benytter, at have et til Kjødsupper og et til søde Supper og Melkeretter.

Nye Gryder kan ikke bruges, førend de er udkogt, hvilket sker saaledes: først lader man Vand blandet med Aske koge deri, og naar de derefter er vaskede godt, kommes sød Mælk deri, Laaget sættes paa, og man lader det koge, til det stiger

i Veiret og fylder Gryden; naar dette har kogt nogle Minutter hældes Melken bort, og Gryden vaskes og tørres godt igjen.

Ved Kogningen bør man paase, at Intet brænder paa Bunden af Karret, da dette kan ødelægge det for bestandig. Hvis Kobberkar benyttes, da renses de paa følgende Maade: koldt Vand hældes i tilligemed lidt Vaskesoda, og man lader det koge; derpaa skures det indvendig med Sæbe og fint Sand, (hvor dette er vanskeligt at faa, kan Salt benyttes); ingen Børste maa anvendes hertil, hvis man ikke vil bruge sin Haand, maa en bløt Klud gjøre Tjeneste.

Kobbertøi kan renses fortrinligt baade ind- og udvendigt paa følgende Maade: man laver en Blanding af lige store Dele Salt, Mel og fint Sand sammenrørt til en tyk Grød med sur Melk eller Kjærnemelk; denne indgnides godt med Haanden, derpaa vaskes Karret i rent koldt Vand og tørres meget godt i et blødt Klæde.

Jerngryder maa ikke bruges til Frugtsupper; de vaskes paa begge Sider med hedt Vand, Soda og Sæbe, skylles og afgnides med et rent Klæde og tørres slutteligen i Nærheden af Ilden. Hvis Noget sidder fast paa Bunden efter Kogningen, sættes den over Ilden med koldt Vand og Soda, hvorefter man lader den koge et Kvarters Tid; dette vil opløse, hvad der maatte sidde fast.

Emaillerede Gryder renses paa samme Maade. Det er heldigt at have to Stegepander, hvoraf den ene udelukkende benyttes til Fisk, men man kan dog meget godt hjælpe sig med en, naar man kun holder den tilstrækkelig ren. Den vaskes i hedt Sodavand, skylles i rent varmt Vand, tørres, varmes over Ilden og gnides med groft Salt og rent groft Papir.

Blik- og Tinvarer udkoges paa samme Maade som andre Kar med Vand og Soda, hvis de er meget smudsige; derpaa skures de med pulveriseret Mursten og, hvis

man ønsker det, poleres de med Sølv-Pulver (whiting); hvis dette mangler, kan tørt Mel bruges.

Pletterede Vaser renses ved at lægges i hedt Soda Vand i fem Minutter; derefter tørres de i en ren, tør Klud og poleres med Skind. Hvis de er meget smudsige, benyttes lidt Sølvpulver til Polering, og da maa man omhyggelig med en lille Børste udrense alle de Steder og Fordybninger, hvori Pulveret kunde have sat sig ind.

Staal Knive. Til disse bør man anskaffe et lidet Brædt omsyet med Læder, og herpaa gnides Knivene med stødt Murstén, hvorefter de tørres i et rent og tørt Klæde. Knive bliver ødelagte ved at lægges i hedt Fedt.

Skeer. Saavidt muligt er det nødvendigt at benytte Træskeer til Madlavningen, da de ikke efterlader nogen Smag. Naturligvis bør man aldrig lade Maden koge med Skeen staaende i, og ligesaa lidt sætte det Tiloversblevne bort med en Ske i. Træskeer skures bedst med en Halmvisk dyppet i koldt Vand med Sæbe, Soda og Sand; men i Mangel af Sand og Halmvisk kan man tage lidt Træaske og en stiv Børste.

Børster renses i hedt Sodavand.

Forme, som man benytter til varme Buddinger, smøres med Smør og bestrøes med stødt Brød. Hvis Formen er riflet i Bunden, gjør man bedst i at smelte og afklare Smørret, helde det i Formen og dreie denne rundt. Blikforme med Rør i Midten maa især besmøres opad Røret med koldt Smør, men Smørret bør altid, naar det er koldt, gnides lidt paa en Tallerken, forat alt Vaadt kan komme fra, da dette hindrer Smørret i at fæste sig.

Er Buddingen kold, gnides Formen med Salatolie; i Mangel heraf skylles den over med koldt Vand og bestrøes med fint hvidt Sukker.

Buddinger, der er lavede af Rødvin eller sur Saft, maa ikke komme i Blik-Forme; de faar heraf en blaalig Farve og Smag af Blik. De maa opholdes i Forme af Sten eller

Porcelain. Naar en kold Budding skal vendes af en Stenform, holdes denne et Øieblik i varmt Vand; er det derimod en Blikform, da dypper man blot et tykt Klæde i kogende Vand og svøber det om Formen, indtil man ser, at Buddingen er løst fra Siderne. Hvis det er Gele, som er i Formen, maa man med Forsigtighed benytte ovennævnte Fremgangsmaade, da Geleen kunde smelte. Det Fad, hvorpaa Buddingen skal serveres, maa gjøres vaadt, thi hvis denne skulde komme til at ligge skjævt paa Fadet, kan den derved flyttes.

Om Opbevaring af Födemidler.

Frisk Kjød bevares bedst ved at overstryges med fortyndet Salicylsyre, der er aldeles uskadelig, og ved Brugen af Kjødet vaskes det dygtigt i rent, koldt Vand, men bliver ikke liggende deri. Om Vinteren holder Kjødet sig godt, naar det ophænges paa et luftigt Sted, men det maa ikke fryse, saalidt som man skal lægge Kjød paa Is om Sommeren; man kan ogsaa, hvis man foretrækker det, bedække Kjødet aldeles med Brændenælder og lægge det paa en Sten i Kjælderen.

Tælle kan bevares ved at nedlægges i Mel; men jeg har fundet den gamle Methode med at nedlægge den i Lage fuldkommen saa sikker. Man skjænker saa meget kogende Vand paa grovt Salt, at denne Lage er stærk nok til at bære et Æg. Naar den er fuldkommen kold, lægges Tællen ned deri, men da denne flyder ovenpaa, maa der lægges en Sten eller Lignende paa, som kan holde Tællen nede. Saadan Tælle kan holdes frisk hele Vinteren, og ved Benyttelsen af den behøves intet Salt i Kjødet.

Røget Skinke holder sig godt, naar man omvikler den tæt med ganske tørt Straa, indsyer den godt i Linned og ophænger den paa et koldt, luftigt Sted.

Naar man vil gjemme Poteter Vinteren over, bør man henvende sin Opmærksomhed paa, hvilken Potetesart man kjøber, da ikke alle holdes lige godt friske.

Den hvide Peach blow er en af de bedste Vinter-Sorter, men som oftest bliver Chili white solgt istedetfor denne. Den Sidste er en bløb og daarlig Potet, medens den Første er tør og melet. Den røde Peach blow er ogsaa en af de bedste sildige Poteter; den saakaldte Snow-flake er en udmærket Vinterpotet, den er temmelig stor, fast og hvid og af en behagelig Lugt; den vil holde sig til helt ud paa Foraaret. Poteter bevares bedst ved at lægges i en Hob i en tør Kjælder; man maa se hyppigt til dem og ikke lade dem ligge stille Maaneder igjennem; thi derved befordres den ødelæggende Spiren. Saavidt muligt bør man tage Poteter saaledes, at der opstaar Bevægelse i Hoben, altsaa franeden, og i Februar Maaned maa man forandre deres Stilling og helst lægge dem udbredt.

Æbler. Det er godt at lade Frugten uddunste et Par Uger paa et luftigt Sted; senere opbevares de i Kjælderen; alle stødte Æbler maa saavel strax som senere bortfjernes.

Æg holder sig friske, naar man sætter dem i Kjælderen i en Stenkrukke fyldt med tyndt Kalkvand og tildækker denne for at forhindre Luftens Indstrømning.

Her er det en Hovedbetingelse, at Æggene er fuldkommen friske, naar de nedlægges, og ikke bristede. Flere Maaneder efter kan saadanne Æg benyttes endog til Bagværk og Hviden piskes stiv. Et andet Middel er at bestryge Æggene med smeltet Tælle, medens de er ganske friske, og hensætte dem paa et kjøligt Sted.

Mel bevares allerbedst, naar man ophænger det i en Sæk paa et tørt luftigt Sted, men man kan ogsaa have det i mindre Tønder eller større Fade, hvori man med en Stok af og til gjør Lufthuller lige ned til Bunden; den bedste Stok at bruge siges at være en Ahornstok, der bliver staaende deri.

Det sikreste Raad for Midder i al Slags Mel er at vaske Meltønderne godt, hver Gang de er tomme og tillige skure og udlufte i det Spisekammer, hvori de staar.

Kaal og andre Grøntsager holder sig godt paa et Stengulv fri for Luftens Paavirkning.

Mælk og Fløde bevares for at blive sur ved Hjælp af præpareret Soda; til omtrent 3 Kvart Mælk eller 1 Kvart Fløde tages en lille Theskefuld præpareret Soda; det opløses i en lille Smule varmt Vand, men maa igjen blive koldt, før det kan omrøres i Mælken.

Ost bliver mindst ubehagelig om Sommeren, naar man lægger et rent, vaadt Klæde derom, hvilket ofte maa skiftes og vaskes. Naar man vil gjemme en halv Ost, medens man bruger den anden Halvdel, saa bevares den mod Midder ved at oversmøres med tillavet Sennep baade paa Skorpen og paa den overskaarne Side. Den maa naturligvis være fri for Midder, naar den overstryges.

Smør. Naar man kjøber Smør, der ikke er salt nok, saa maa man ikke ælte mere Salt deri; thi derved bliver Smørret for blødt og taber sin friske Smag. Derimod kan man gjennemstikke Stykket, der maa staa i en Spand eller Balle, med en lang Pind, der er af Tykkelse som en meget grov Strikkepind, koge Lage, endnu stærkere end til Sylte, og naar den er kold, hælde den over Smørret, saa alle Huller fyldes; de bør ikke gaa igjennem til Bunden. Baade saadant Smør og andet, der for den daglige Brug ikke kan staa tilslaaet, har godt af at bedækkes med en Lærredspose, der er fyldt med Salt og vædet lidt. Den maa lægges vel over hele Overfladen under Laaget.

Smaakager maa gjemmes i Blikkasser med fastsluttende Laag.

Selleri og Persille opbevares bedst i tørret Tilstand. Af Sellerien vaskes Bladene, Stilken og Roden omhyggeligt, hvorefter man lægger det Hele i en kold Ovn for

at tørre; derefter rives Roden, og det Øvrige gnides gjennem en Sigte; det kommes tilsammen i en vel tilproppet Flaske eller en Blikbøsse med fast Laag. Persille behandles paa samme Maade, idet man aldeles Intet lader gaa tilspilde og vel erindrer, at Roden har en endnu mere gjennemtrængende Smag end Bladene.

Andre tørrede Grøntsager. Gnid Bladene af et Bundt tørret Grønt gjennem en Sie og gjem dem i tæt tilproppede Flasker, indtil de ønskes benyttede. Bind Stilkene sammen og gjem dem, indtil man ønsker Visk for Suppe; den laves ved at sammenbinde nogle Stilke af Persille, nogle af Thimian og to Laurbærblade. Det bedste Grønt er Salvie, Merian, Drage Bynke, Mynte, Basilikum, Persille, Laurbærblade og Løg. Hvis Frøet af en af de første syv Sorter bliver saaet i smaa Kasser og stillet i Vindueskarmen eller udlagt i Haven, kan man forskaffe sig tilstrækkeligt for almindeligt Brug.

De samles og tørres som følger: Persille og Drage-Bynke skal tørres i Juni og Juli just før Blomstringstiden; Mynte i Juni og Juli, Timian, Merian og Salvie i Juli og August; Basilikum og Selleri i August og September; alle Sorter bør samles i Solskin og tørres ved kunstig Hede; deres Smag bevares bedst ved at have dem i lufttætte Tinkasser eller tæt tillukkede Glasflasker.

Selleri-Salt. 3 Dele tørret og reven Selleri-Rod og en Del Salt; det er et fortrinligt Kryderi og holder sig længe.

At opfriske gammelt Brød og Kager. Alle Slags gammelt Hvedebrød, Kager og Rugbrød bliver igjen som friskt Brød, naar det enten lægges i en varm Ovn eller i en Buddingeform eller anden Form med Laag paa, som sættes i en Kjedel med kogende Vand, hvilket holdes i Kog, indtil Brødet er gjennemvarmet (ligger det længere ved Varmen, bliver det haardt); da tages det ud og afkjøles lidt,

før det bruges. Paa Rugbrød vædes Skorpen med lidt kold Vand, før det lægges ved Varmen.

At koge sur Suppe sød igjen. Ved blot at opbevare Kjødsuppe fra den ene Dag til den anden, kan den om Sommeren let blive sur; i dette Tilfælde kan man koge Suppen et Kvarterstid eller længere, om det behøves, med nogle raa eller kogte, ituhugne Kjødben, hvilke naturligvis maa være friske og gode. Det Syrlige vil ved det Kalkagtige, som Benene indeholder, bortkoge, og Suppen blive god og brugelig. Man kan ogsaa lade den syrlige Mad koge ganske kort med en Theske Magnesia; denne vil da borttage al Syrligheden.

At koge Kjød frisk igjen. I den varme Aarstid kan det ligeledes ske, at Kjød og Flæsk kan faa det, man i Kjøkken-Sproget kalder en Tanke. I dette Tilfælde kan man, hvad enten Kjødet er raat, kogt, fersk eller salt, sætte det paa Ilden i rundeligt Vand tilligemed endel Trækul. Ved at koge et Kvarterstid dermed, vil Kullene have bevirket, at Kjødet atter er blevet friskt. For at Kullene ikke skal sætte sig paa Kjødet, kan dette indbindes i et ganske tyndt Stykke Tøi.

At koge ved Damp. Alle de Grøntsager, som skal koges, før de stuves, bliver bedst ved at koges ved Damp. Ogsaa i andre Tilfælde, f. Ex. naar man vil koge Kjød til Smørrebrød, er der en stor Forskjel paa det ved Damp kogte og det man koger i Vand. Den Slags Kogekar er meget brugte her i Landet.

Forskjellige Anvisninger.

At bage Mel og Brød til Buddinger og Boller. Smørret maa koge, førend Melet røres deri, og dette bages godt, førend Mælken eller Vandet, som maa være

kogende hedt, kommes, lidt efter lidt, derpaa; det bages atter over jevn Ild. Er der for lidt Smør til at udbløde Melet, kan der kommes lidt af Mælken eller Vandet i Smørret, førend Melet røres deri. Det maa ikke tages af Ilden under Bagningen, da Deigen deraf vilde blive tung. Det almindelige Kjendetegn paa, at Deigen er bagt nok, er, at den slipper Panden og Skeen; men dersom dette (hvilket undertiden kan være Tilfældet) sker meget hurtigt, maa den bages saa længe, at Smørret viser sig mest udvendig, og indtil den bliver lettere og hæver sig igjen, naar man trykker deri med en Ske. Kjendetegnene lader sig ikke godt beskrive, dog er man sikrest paa, at Deigen bliver god, naar man efterat det Hele er bagt, lader det bage en halv Timestid bag paa Ovnen, saaledes at man kun af og til behøver at vende det.

At skolde Mandler. Hvor Mandler bruges, menes der altid skoldede. Naar Mandlerne har ligget i koghedt Vand en lille Tid, kan den brune Skal skydes af dem med Fingrene. Derefter skylles de i koldt Vand og aftørres i et Klæde, før de stødes eller skjæres. Bitre Mandler skal altid stødes fine.

At skolde Risengryn. Grynene pilles og sættes i lidt koldt Vand, hvorved Syrligheden trækkes ud. Derefter skjænkes tre Gange kogende Vand paa dem, hvormed de hver Gang staar, indtil de er næsten kolde; tilsidst afrystes de i en Sie.

At blanchere. Lamme- og især Kalvekjød bliver hvidt ved at blancheres, som bestaar i, at Kjødet, efter at være ituskaaret og afvasket, sættes paa Ilden i koldt Vand og koges, indtil det netop har skummet; da optages det strax, for at der ikke skal koge Kraft deraf, lægges i et Fad og overhældes med koldt Vand, hvoraf det strax optages, pudses pent og bruges da efter sin Bestemmelse. Man kan ogsaa skjænke kogende Vand paa Kjødet, hvormed det da staar i et Kvarterstid og afvaskes i koldt Vand.

At vaske Korender. Da de er vanskelige at faa rene, maa de afvaskes i flere Hold lunkent Vand og lægges derefter paa et Klæde, hvor de gnides og flyttes fra et Sted til et andet saa længe, indtil de er fuldkommen rene.

At koge Æggehvide. Der sættes Mælk paa Ilden i et fladt Kar; naar den koger, kommes Hviderne, som er piskede til haard Skum, deri, en Skefuld ved Siden af den anden. De behøver kun at koge et Dieblik for at blive store, da optages de og lægges paa en omvendt Sigte, for at Mælken kan afløbe. Der kan kommes hvidt Sukker, et Stykke Vanille eller Kanel i Mælken, hvilket giver Hviderne en god Smag. Mælken kan da afsies og benyttes til Æggemælk og deslige.

At piske Fløde til Skum. Fløden hertil kan gjerne være kogt, naar den kun er god, thi tynd Fløde kan ikke blive til Skum. Den piskes i et rummeligt Kar, som, især i den varme Aarstid, sættes i koldt Vand, saavel før som medens Fløden piskes. Dersom den desuagtet ikke bliver til Skum, kan der piskes lidt Citronsaft eller Eddike med Fløden. Bliver den ikke helt igjennem til Skum, kan man lade den staa noget stille, tage Skummet oven af og lægge det paa en omvendt Sigte, for at det Flydende kan afløbe; dette piskes atter tilligemed den tilbageblevne Fløde; naar det igjen er blevet Skum, lægges det atter paa Sigten og saa fremdeles. Stødt Vanille eller nogle Draaber deraf, naar den er opløst i Spiritus, og hvidt Sukker kan piskes med.

At lave Glasseer-Sukker. En Æggehvide piskes til Skum og røres da med 3 Unzer meget godt, stødt og sigtet hvidt Sukker. Dersom det ikke bliver saa tykt som en lind Grød, maa der tages mere Sukker, da det ellers ikke vil kunne dække Kagen. Saften af en Citron eller af en halv Citron og lidt Rosenvand røres deri. For at Kagen, som skal glaseres, kan være jevn, gnides den med Mel, førend

den bestryges med Sukkeret, og sættes da i en lunken Ovn, indtil dette er tørt. Glasseer-Sukkeret kan gives en rød Farve med Dr. Priees Fruit Coloring.

Suppefedt (Claret). Det Fedt, som skummes af Suppe, ogsaa af salt Suppe, naar det ikke er for salt, kan opbevares fra flere Gange; ligeledes Stegefedt, som ikke er meget brunt, og som er uden Sky. Den Nyretælle, som pilles fra, naar der laves Farce, kan, tilligemed hvad Tælle der samles af Stege og Kjød, baade raat, kogt og stegt, ligeledes anvendes, naar den skjæres istykker og afsmeltes, førend den blandes med Suppe- eller Stegefedt. Disse forskjellige Sorter, som maa være friske og gode, sættes paa Ilden for at koge, indtil de er vel skummede, hældes da igjennem en Sigte, saa at Bundfaldet ikke kommer med, og kan saaledes længe bevares. Naar man vil smelte Fedtet igjen til Brug, maa det afskrabes paa den underste Side, for at være fuldkommen fri for det Bundfald, som muligt er derved. Dette afklarede Fedt (benævnt som Claret) kan bruges paa flere Maader, hvorved spares betydeligt paa Smørret. Kager og Rouletter bliver bedre ved at koges deri end i Smør; ogsaa Fisk steges bedre deri. I en Blanding af halv Smør og Claret kan der bages alle Slags Brød, i Tærninger og Skiver, og det bruges til Mad og Kager. Brød og Mel til Boller, Budbinger og Kager, kan bages i denne Blanding, men da maa intet Stegefedt være deriblandt, og der tages lidt mere deraf end af Smør. Der kan endogsaa bages i Claret alene, men da maa Vægten være rundeligere.

At afklare Smør. Smørret sættes paa Ilden og koges lidt, derpaa tages det af og staar noget stille, for at Saltet kan synke. Skummet tages af og Smørret hældes saa sagte af, at kun Saltet bliver tilbage. Da Smørret ikke ganske kan adskilles fra Saltet, kan dette bruges til at salte med i Retter, hvortil der bruges Smør.

At udvaske Smør. Smørret trykkes med Hæn-

derne i et Par Hold koldt Vand, klappes i flade Stykker og bliver staaende i Vand, indtil det skal bruges, da klappes Stykkerne i et Klæde, for at ingen Lage skal være derved. Om Sommeren, naar Smørret er blødt, kan det trykkes i Vandet med en Ske.

Frosne Æg. Disse kan enten skyde Is, som Fisk eller Kjød, i koldt Vand, eller de kan knækkes frosne, Skallen pilles fra og saa arbeides med en Kniv, ligesom man slaar Æggehvide. Hvad Æggehvide angaar, der er frossen, efterat den er fraskilt, da bliver den ligesaa god som frisk, naar den saaledes slaaes. Mindre vist er det, om Blommen lader sig slaas ud til fine Ting. Hvis derfor Æg tilfældigvis fryser, da er det ikke værd at lade dem tø op, men lade dem skyde Is, naar man har Tid dertil og ellers bruge den sidste Maade, der er hurtigere.

At spække Steg. Man benytter hertil fedt røget eller blot saltet Flesk; man skraber det og skjærer det i smalle Strimler; derefter trækkes de ved Hjælp af en Spækkenaal ned i Stegen og op igjen et lille Stykke derfra, saaledes at begge Ender af Flesket stikker ud.

At legere eller jævne med Æggeblomme. Æggeblommerne piskes godt, blandes med lidt koldt Vand og fortyndes lidt efter lidt med den varme Suppe eller Sauce, som skal legeres. Den tages af Ilden, saa at den ikke koger, naar Æggene røres deri, sættes igjen paa og røres, indtil den netop koger, men maa efter den Tid ikke staa paa Ilden, da den saa kan skilles ad.

At lave Farce. Tællen, som maa være god og fast, kan samles af raa Oxe,- Kalve- og Lamme-Stege og bevares længe, naar man strør lidt Mel paa den, hvilket igjen kan bruges i Farcen. Til Oxekjød kan man istedetfor Tælle tage det samme Kvantum af fersk eller grønsaltet Flesk, men kun af det Fede. Det skjæres smaat og hakkes fint tilligemed Kjødet. Farcen bliver lettere god heraf end med Tælle, endog-

saa om Kjødet er nyslagtet. Oxekjødet maa helst være af Klumpen, Inderlaaret eller af Forskanken, Kjødet paa den er meget fint og lader sig med Lethed skrabe fra Senerne. Alt Kjød til Farce maa skjæres i temmelig tykke Stykker og skrabes langs med Senerne. Til 1½ Pund skrabet Kjød tages ½ Pund Tælle eller Flesk, som hakkes med Kjødet til det er bleven seigt og sammenhængende, da hakkes Salt, 3 Spiseskeer Mel og tilsidst, om man vil, ½ Kop Vand deri. Naar det er hakket godt, hvortil kan medgaa en Time, røres det eller retterer sagt æltes med Skeen frem og tilbage; først Farcen alene, derefter med Melk, men kun lidt, omtrent en Spiseskefuld ad Gangen og længe mellem hver Skefuld. Senere, naar den er blevet bløb, kan der tages lidt mere ad Gangen, og da røres stærkt og stedse til den samme Side. En Time kan gjerne behøves dertil, og til denne Portion kan omtrent bruges ½ Pint Fløde eller god Melk. Det er forskjelligt, hvor megen Melk der vil medgaa. Farcen maa være temmelig lind. Kryderierne kunne enten være Ingefær (Ginger), Allehaande (Allspices), Peber, Nelliker, Muskatblomme eller ogsaa lidt revet Løg. Man kan røre et Par Æggehvider i Farcen, hvilket bidrager til, at gjøre denne seig. Det er ogsaa godt, at Deigen staar nogle Timer udrørt; derved bliver den noget fastere og behøver da som oftest at røres med mere Mælk. Det er rigtigst at koge en Prøve-Bolle og derefter gjøre Deigen tyndere om det behøves.

Istedetfor at skrabe Kjødet, kan det skjæres smaat og ganske fra Senerne. Det behandles som ovenstaaende, kun at Kjødet hakkes en halv Timestid, før Tællen eller Flæsket kommes deri. Der maa saaledes anvendes lidt mere Tid for at faa Farcen god paa denne Maade, men det har igjen den Fordel, at der ikke behøves skjært Kjød, men at dette kan skjæres fra forskjellige Steder og i smaa Stykker, naar kun ingen Sener er derved. Det bidrager til, at Farcen bliver fin og

behagelig, naar den efter at være rørt færdig, gnides igjennem et fint Dørslag eller en Sigte med aabent Haardug.

Fiske-Farce. Fisken afvaskes, skjæres op fra Ryggen, og den afvaskes igjen paa den indvendige Side, for at Fiskésmagen ikke skal blive for stærk, og aftørres med et Klæde. 1 Pund Fisk skrabes og hakkes først med Salt, derefter med 2 Unzer koldt Smør, eller halv Smør og halv Marv, 1 Spiseske Mel og 2 Æg. Naar det er hakket godt og stærkt sammen, røres det med Mælk, Fløde og Muskatblomme. Den kan laves uden Æg; men da tages lidt mere Smør. Dersom Farcen ikke er fin, kan den gnides igjennem et fint Dørslag, eller aaben Sigte. Naar Fisken er rengjort, kan den bevares til næste Dag ved at opbindes ved Halen, saa Blod og Slim kan afløbe. Den vaskes igjen, før den skrabes.

Om Indkjöb af Födevarer.

Jeg ved af Erfaring, at Indkjøbet af Fødevarer er en af de Ting, som volder en ung Husmoder allermest Bryderi. Ikke alene ved man ikke de forskjellige Kjødddeles Navne, men man har ikke Ide om, hvorpaa man skal kjende, hvorvidt de Varer, der bydes En, er i frisk og sund Tilstand eller ikke. Desuden er ikke alle Ting lige gode i alle Aarets Maaneder; dette gjælder saaledes i høi Grad om Fisk, Æg, tildels Kjød, og dsl.; jeg vil derfor forsøge, om jeg ved Hjælp af min egen og Andres Erfaring kan samle saamange nyttige og praktiske prøvede Anvisninger, at de kan opfylde deres Bestemmelse: at sikre uerfarne Husholdere imod samvittighedsløse Handlende.

Fjærkræ. I følgende Maaneder er Fjærkræ bedst: Kalkuner fra September til December; Gjæs fra Midten af Oktober til Midten af Januar; Høns i den Tid, da de ikke lægger; ellers bruger man dem hele Aaret igjennem.

Fjærkræ bør ikke spises før mindst 6 Timer efter at det er slagtet; men det bør rengjøres saa hurtigt som muligt; egentlig burde det aldrig ligge hen i urenset Tilstand, saaledes som Tilfældet er hos de Handlende; hvis man selv holder Fjærkræ, kan man altsaa undgaa dette; ellers er det bedst, naar man kan, at kjøbe Fuglene levende og lade Slagteren dræbe dem, før de sendes hjem. Gamle Høns giver den kraftigste Suppe, men er næsten uspiselige; man kjender dem paa stærkere Legemsbygning, gulere, seigere Skind. Man kan forsøge at knække Benene, og hvis de knækker let, er Hønen ung; sprødt Skind, der er ligesom bristet flere Steder, findes sædvanligvis ikke paa gamle Høns. Hvorvidt Hønen er frisk eller ikke, det maa man lade Lugten bestemme. Gjæs og Ænder skal have tynd Svømmehud og bløde Snabler.

Det er naturligvis vanskeligt at give skriftlig Underretning om saadanne Ting, hvor det kommer saa meget an paa Vanen og Øvelsen; jeg kan derfor ikke nok anbefale at lægge nøie Mærke til Alt, hvergang Indkjøb sker; Feiltagelser kan hænde for den Bedste; men man maa derfor ikke tabe Modet eller tro, at man mindre end Andre egner sig til sit Arbeide. Man skal se til at kjøbe godt, fedt Fjærkræ, men samtidigt ikke forglemme de øvrige Anvisninger, da det ældste Fjærkræ sædvanligvis er det fedeste.

Fisk og Skaldyr. Ved Indkjøb af Fisk iagttages blot, at den er stiv, Øinene fulde og klare og Gjællerne røde. Krebs, (Crabs) og Hummer (Lobsters) er ubrugelige, naar de er lette og vandede; man vil snart lære at bedømme dem ved at sammenligne deres Vægt; naar de er tunge og solide, er de gode. Østers er gode, naar de er fuldstændig tæt tillukkede.

Kjød. Oxekjød, som er det mest nærende Kjød, er let at kjøbe. Kjødet maa være fint og have en smuk rød Farve, ikke for mørk og med tilstrækkeligt lys Tælle omkring. Kjødet maa være saa elastisk, at det hurtigt reiser sig igjen efter at

være nedtrykt med en Finger. Kokjød er lysere end Oxekjød Fedtet hvidere, Benene mindre, men Kjødet er ikke saa saftigt.

Kalvekjød skal være fint, tørt og lyst og tilstrækkelig fedt. Hvis det er mørkfarvet, grovt i Kjødet og ligesom klamt bør man ikke have Noget med det at gjøre.

Faarekjød maa være mørkerødt og fedt; Farven bestemmer Alderen, og af Alderen afhænger Kjødets Godhed. Fem Aar ansees for den heldigste Alder.

Lammekjød skal være lyserødt og fedt. Hvis det er af et nyligslagtet Dyr, er Aarerne i Nakken blaalige; er det derimod ikke frisk, vil de findes at være grønlige.

Svinekjød bør man anvende al Omhu paa at kjøbe, da det i visse Tilfælde er en farlig Føde. Hvis der findes Tinter i Fedtet, er dette Tilfældet; hvis det er godt, skal Skindet være tyndt og blødt; Kjødet maa aldrig findes at være klamt. Saasnart det er bragt hjem fra Slagteren, gnides det tørt i et rent Klæde.

Jeg har fundet disse Kjendetegn at være gode, men forøvrigt vil jeg anbefale Enhver, kun at kjøbe hos en bestemt Slagter, og det en paalidelig Mand. Se ikke paa at gaa et Stykke Vei længere eller betale en Cent mere for Pundet; man kan være sikker paa, at det altid betaler sig.

Ved Indkjøb af Æg er det vel ikke altid muligt at prøve hvert Æg ved Modtagelsen; man maa derfor ikke forsømme at betinge sig Ret til at faa de daarlige byttede; gode Handlende tillader det altid. Ægs Godhed kjendes paa følgende Maade: man sætter Spidsen af sin Finger mod Æggets to Ender; den runde Ende vil være varm og den spidse kold, saalænge Ægget er frisk; man kan godt vaske det først i koldt Vand. Et andet Mærke er at holde hvert Æg op for Lyset, hvorved Blomme og Hvide skal sees hver for sig.

Et tredie Middel er at lægge Æggene i en Skaal Vand, et efter et; de gode synker tilbunds, medens de daarlige fly-

der ovenpaa; dog er det forsaavidt ikke aldeles sikkert, som de, hvori der er Begyndelse til Kyllinger, ogsaa synke.

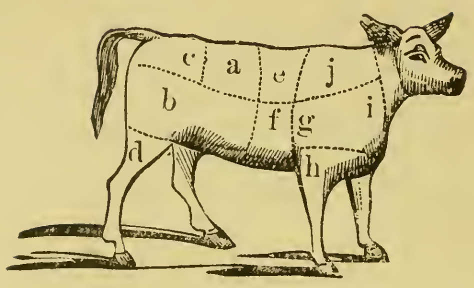
Ved Indkjøb af Klipfisk maa man se efter, at den er hvid og ikke midret. Skindet maa være blaat, saa man tydelig kan se den mørke Stribe langs Ryggen; kjøber man større Partier, da opbevares den i en Trækasse med Skind mod Skind; et tørt Klæde bredes over den, under Laaget, og saaledes sættes den i Kjælderen. Naar den skal bruges, udvandes den et Døgn.

Saadanne Ting som Sukker, Kaffe, The, Sæbe, Soda, Salt og Mel bør man, hvis man kan, kjøbe i større Partier, dels sparer man derved megen Tid, og dels faar man sine Ting bedre og billigere og taber ikke saameget som ved den Mængde tykt Papir, der veies med, naar man kjøber lidt ad Gangen.

Kjödets engelske Benävnelser.

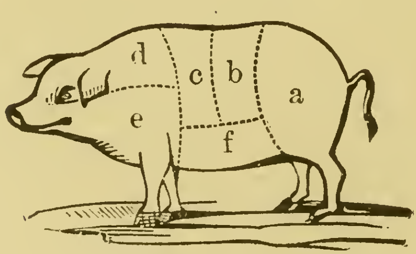
Parteringen af et slagtet Dyr foregaar her i Amerika efter andre Regler end i det gamle Land, hvorfor det vil være nødvendigt for enhver Husholder at sætte sig godt ind i de engelske Benævnelser og vide, hvilke Dele af Dyret, der forstaaes ved hver af dem. Dette kan imidlertid ikke ske ved at søge Underretning i et Lexikon, da, som sagt, et andet System følges af Slagterne her ved Udhugningen, og det eneste Middel er derfor, at give et Billede af selve Dyret og en Fortegnelse over, hvad de enkelte Dele kaldes paa Engelsk. Jeg vedføier derfor Træsnit af de fire almindeligste Slagtedyr, efterfulgt af de engelske Udtryk. Ordningen vil ventelig være let at forstaa.

En Kalv. (Veal.)



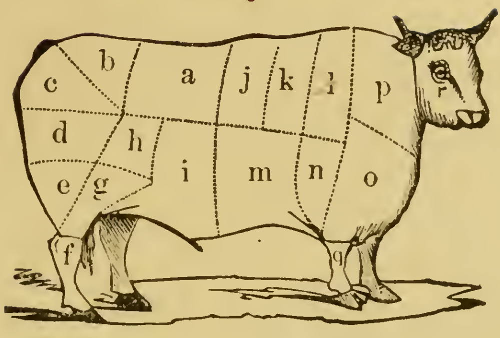
a. Loin, best end.
b. Fillet.
c. Chump end.
d. Knuckle.
e. Neck, best end.
f. Breast, best end.
g. Blade-Bone.
h. Knuckle.
i. Breast.
j. Scrag or Neck.

Et Svin. (Pork).



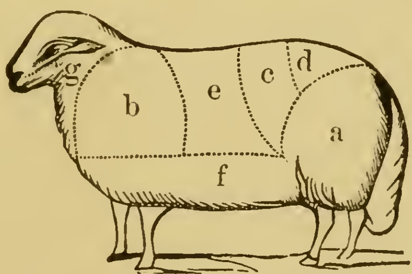
a. Ham.
b. Hind•Loin.
c. Fore Loin.
d. Spare-Rib.
e. Hayd or Spring.
f. Belly.

En Oxe. (Beef).



a. Sirloin
b. The Rump, or Round.
c. Edge-Bone.
d. Buttock.
e. Mouse-Buttock.
f. Leg.
g. Thick Flank.
h. Veiny Piece.
i. Plate Piece.
j. Ribs.
k. Prime Ribs.
l. Chuck Ribs.
m. Brisket.
n. Shoulder.
o. Clod.
p. Neck.
q. Shin.
r. Head.

Et Faar. (Mutton.)



a. Leg.
b. Shoulder.
c. Loin
d. Loin.
e. Neck.
f. Breast.

Supper.

Oxekjød-Suppe.

Kjødet, som skal bruges til Suppe, giver mest Kraft af sig, naar det er hugget i Stykker, men det bliver altsaa ogsaa omvendt kraftigere at spise, naar man lader det forblive helt. Man bør ved Indkjøb af Kjødet tage Hensyn til, hvorvidt man har i Sinde at spise Kjødet bagefter eller ikke; man kan kjøbe Skanke og simpelt Kjød og lade al Kraften udkoge, hvorved Kjødet naturligvis bliver omtrent uspiseligt, og i saa Tilfælde lader man Slagteren hugge det i flere Stykker; kjøber man derimod bedre Kjød, da bør man lade Kjødet forblive helt, og just lade det koge til det er blevet mørt; det kan derefter benyttes paa mangfoldige Maader, som senere skal vises.

Hvis Kjødet har været gjemt for længe, inden det benyttes, kan man lade det staa i nogle Timer i koldt Vand, hvori lægges Selleriblade; disse trækker Lugt og Smag til sig; men dette maa naturligvis helst undgaaes, ogsaa fordi Kjødet i høi Grad taber sin Kraft derved.

Alt Kjød afvaskes i flere Hold Vand, men det maa ikke blive staaende deri; det er temmelig vanskeligt at bestemme, hvor meget Vand der gaar til at koge et vist Kvantum Kjød, men til 4 Pd. Oxekjød kan man godt bruge 6 Kvart Vand; en Vandøse pleier at holde en Kvart. Naar Kjødet er vasket, sættes det over Ilden i det kolde Vand, tilligemed en lille Gulerod, en Løg og Salt; mange salter først, efter at Suppen er skummet, men det er langt bedre at salte strax, thi det skummer bedre, og Kjødet bliver mørere. Jeg tænker saameget som nogle Skefuld er passende, men naar man blot ikke tager for meget Salt, kan man altid tage mere. I den Tid man venter, at Suppen skal koge op første Gang, bør Laaget tages af, thi hvis man forsømmer at skumme denne Gang, vil Skummet koge ned i Suppen og gjøre den mørk

og grumset. Man laver nu en Visk af Selleriblade, Persille og Porreløg og kommer denne paa tilligemed Gulerødder, Selleri og Persillerødder, hvilke blot skrabes og vaskes, men ikke skjæres i Stykker. Nogle koger Rødderne for sig selv, af Frygt for at de skal trække for megen Kraft til sig, men dette finder jeg meget urigtigt, da den eiendommelige Smag, de meddeler Suppen, er Noget af det Bedste. Det er bedre, naar man kan passe, at Kjødet og Rødderne bliver møre paa en Tid; da tages begge Dele op, og Rødderne pudses, skjæres i Stykker og lægges i Terrinen, til Suppen skal hældes over. Visken maa optages, før den koger istykker. Man maa paase, at Suppen ikke koger for stærkt; langsom Kogning, ved jævn, ensformig Ild giver den bedste Suppe; man kan ikke godt bruge Brændeild. Laaget maa slutte godt og kun tages af, hvergang Suppen skummer. Det er ikke godt at spæde den, men skulde det være nødvendigt, maa det kun ske med kogende Vand. Naar Alt er optaget, sies Suppen gjennem en fin Sigte; skulde den ikke være meget fin, maa et Klæde lægges indeni. Naar den er siet, staar den noget stille for at synke; Fedtet tages af og den hældes igjen i Gryden, men forsigtigt, saa Bundfaldet ikke kommer med. Naar Snppen atter koger, skyder den igjen lidt Skum, og dette maa omhyggelig aftages, ellers bliver den ikke klar; derefter „stikkes" Bollerne paa, men disse er det bedst at have kogt i Vand eller tynd Suppe for sig selv, thi Suppen bliver mindre klar og svinder noget ved at de koges i den. Dog er der intet til Hinder for at koge den i Suppen. Naar man anretter Suppen, kan man komme et Stykke hvidt Sukker i den, det giver den en behagelig Smag. Denne Portion vil behøve omtrent 3 Timers Kogning.

Kalve- Lamme- og Faarekjødsuppe.

Da Kalvekjød bliver mørt langt hurtigere end Oxekjød, behøves mindre Vand dertil. Denne og Lammekjødsuppe

har i sig selv en mat Smag, saa det er godt, hvis man har Ben af Faare- eller helst Oxekjød at koge imellem.

Til Faarekjødsuppe kan man tage en Kvart mindre Vand end til Oxekjødsuppe.

I den Tid, da man har Asparges, kan man komme dem paa al Slags Suppe.

Man kan godt koge Stegeben o L. med i Suppen naar de blot er renligt behandlede.

Brun Kjødsuppe.

Man kan hertil bruge magert Kjød og Stykker, der er for seige til andet Brug. Kjødet skjæres i Stykker, men ikke tynde; de brunes i knapt Smør og lidt kogende Vand og kommes paa med Salt og Rødder; man tager hertil smaa Rødder, da de alligevel koger itu, og af Selleri kan man hertil benytte Trevlerne, fordi Suppen ikke skal være hvid. Man vasker dem og gnider dem i flere Vand og lader dem tilsidst ligge nogle Timer i rent Vand, før de kommes paa. Suppen skummes vel, eftersom den koges ind, spædes første Gang med Vand, siden med hvid Kjødsuppe. De Rødder, der skal være paa Suppen, naar den er færdig, koges i hvid Suppe eller Vand. Det er mest Brug at have Boller alene paa Suppen, og det er enten Kjødboller eller Fiskeboller.

Oxehale-Suppe.

Til Suppe for 8 Personer bruges gjerne 2 Oxehaler. Naar det Blodige og Ubrugelige er skaaret bort skæres Halen itu ledvis, vaskes meget godt i koldt Vand og bliver staaende noget i det sidste. 3 Unzer Smør sættes over Ilden i en Gryde og naar det er godt brunt, kommes deri 2 store Gulerødder, 1 Persillerod, 3 Rødløg, et lille Bundt Persille og Selleri, lidt Timian, 3 Laurbærblade; altsammen skaaret smaat og en Spiseskefuld helt Peber. Dette brunes i Smørret, forsigtigt, saa det ikke brændes, og hertil kan medgaa ½ Timestid; da kommes 1 Pint Vand deri, derefter 1 Kop

Mel og, naar dette har bagt noget, spædes det lidt efter lidt med 5 Kv. Vand. Halestykkerne kommes i med lidt Salt og det koger jævnt under Laag og jævnlig Omrøren, indtil Kjødet er saa mørt, at det med Lethed kan tages fra Benene med en Ske, da optages Stykkerne og hældes varme i Terrinen, medens Suppen afsies og gives et Opkog med en lille Smule god Soya, og om man ønsker det ½ Pint Vin eller Rom. Dersom de øverste Led er for store til at være i Tallerkenerne, kan man skjære Kjødet fra Benene og komme det med i Terrinen.

Selleri-Suppe.

Et lille Hvedebrød, omtrent et Pund efter Vægt, rives og koges i knapt Vand tilligemed 6 støre Sellerier, indtil disse med Lethed lader sig trykke itu. Da udtværes det hele med Kjødsuppe, koges lidt, gnides gjennem et Dørslag, derpaa gjennem et Sigte og sættes derefter paa Ilden med nogle itu-skaarne hvide Rødder; naar det koger, sættes smaa Kjødboller derpaa. I Mangel af Kjødboller kan Suppen spises med ristet Brød.

Gulerod-Suppe.

8 store, hele Gulerødder koges møre i Suppen, mases og gnides gjennem Dørslaget med Suppen, som maa være afsiet, sættes igjen paa Ilden med ¼ Pint Risengryn og koger indtil disse har jævnet Suppen. Der koges ingen andre Rødder i Suppen, kun en stor Urtevisk. Spises med ristet Brød eller smaa Kjødboller. — Man kan ogsaa brune et Stykke Smør i Gryden, komme deri 2 dybe Tallerkener fulde af smaaskaarne Gulerødder og 1 Tallerken Rødløg og svitse det godt, indtil det er lysebrunt; da først kommes lidt efter lidt Suppen derpaa, og det koger jævnt, indtil Rødderne kan trykkes itu; da gnides det gjennem et Dørslag med mere Suppe, tilsidst gjennem en Sigte og gives et Opkog med skaarne hvide Rødder og smaa Kjødboller.

Hvidkaal-Suppe.

Naar Suppen er skummet, kommes omtrent 20 hele Peberkorn, Røbberne og et stort Hvidkaalshoved, der er skaaret i 4 Dele, derpaa. Naar begge Dele er møre, tages de op, og ønsker man Suppen jævn, kommes 4 a 5 Spiseskeer udrørt Havremel eller Hvedemel paa Suppen, hvormed den koger, indtil Kjødet er mørt og Suppen jævn. Efterat denne er afsiet, sættes den igjen paa Ilden tilligemed Røbberne og Kaalen, som skjæres i mindre Stykker og faar et godt Opkog. Den spises med ristet Brød.

Løg-Suppe.

Naar en Tallerken fuld af skaarne Løg er brunede i Smør, røres deri 6 Spiseskeer Mel; derefter kommes lidt efter lidt Suppen paa, hvormed den koger en Timestid. Den afsies, Fedtet skummes af, og den gives igjen et Opkog. Spises med bagt Brød.

Grønærte-Suppe uden Kjød.

De pillede og skyllede Ærter sættes paa Ilden med 4 Kvart Vand til ½ Bushel Ærter af Middelstørrelse. Naar de koger, kommes en god og stor Visk samt mange Gule- og Persillerødder derpaa. Naar disse er møre, tages de op og skjæres i mindre Stykker, og Visken trykkes godt af. Omtrent 2½ Unze Mel og 3 Unzer Smør udrøres til en Jævning, som fortyndes med Suppen, og koges derpaa tilligemed Salt, en Spiseske Sukker, Portulak eller Persille.

Grønærte-Suppe.

Man koger almindelig Kjødsuppe af Oxe- eller Faarekjød og tager saamange Ærter, som man kan antage gjør Suppen passende tyk. Den bør være som gule Ærter, der er noget tynde. Da Ærter bliver saa sent kogte i kraftig Suppe, især naar den er jævnet, saa er det bedst at sie lidt Suppe fra, inden Kjødet er ganske kogt, blande den med Vand, og lade Ærterne koge møre deri. Naar Kjødet er kogt, sies den an-

den, Suppe; man aftørrer Gryden, og sætter den tom paa deri smeltes saa meget Smør, at man kan udjævne en knap Skefuld Mel deri, og naar det er udjævnet, spædes det første Gang med Vand og siden med Suppen. Naar al Suppe er kommen i og koger, kommes fin Persille paa tilligemed Ærterne med deres Suppe, Muskat og lidt Kajenne. Vil man have unge Gulerødder paa, da koges de hele med Ærterne. Man kan lave denne Suppe tyndere af Ærter og med mindre Jævning, og komme Kjødboller og Gulerødder derpaa.

Forloren Skildpadde-Suppe.

Man laver brun Suppe, saaledes som forhen er beskrevet; deri kommes smalle Strimler af kogt Kalvehoved, hvis Tilberedelse skal forklares under forloren Skildpadde; man kan i Mangel af Kraft ogsaa tage den Suppe med, hvori Kalvehovedet er kogt, naar det er vel renset for Haar; men det er bedre at undgaa dette; herpaa kommes haardkogte Æggeblommer, Kjød og Fiskeboller, hvis Størrelse bør være som Æggeblommerne, og Muskat, Ingefær og Kajenne; Rødder og Persille bruges ikke. Ved Anretningen jævnes den med et Par raa Æggeblommer, og der kommes Sherry eller Portvin deri efter Portionens Størrelse.

Kraase-Suppe.

Kraasene pilles, skjæres istykker, vaskes i flere Hold Vand, og sættes over Ilden i koldt Vand, saa det rundeligt staar over dem; Visk og Rødder koges med; naar disse og Kraasene er møre, tages de op. Suppen sies, sættes paa Ilden, og naar den atter koger og er skummet, kan der kommes en Jævning af lidt Mel, udrørt i Eddike, samt skaarne Æbler og Sukker derpaa. Naar Æblerne er kogte nok, tages de op, for at der kan være Plads til at sætte Brød- eller Mel-Boller paa; Suppen hældes over Kraasene. Man kan ogsaa servere disse paa et Fad og saaledes byde dem om ved Bordet.

Hønsekjød-Suppe No. 1.

Den laves som anden Kjødsuppe; dog tager man blot ¼ Vand over den Portion, man ønsker af Suppe, hvis Hønsene er unge; er de derimod gamle og seige, maa der tages næsten det Dobbelte af, hvad man vil beholde. Hønsene skjæres op, saaledes at Laar og Vinger tages fra; dernæst deles Ryggen fra Brystet; den hugges over i 3 Dele, Brystet kløves, og hver Halvpart deles i to. Labber, Kraas og Ydervinger tages med. Paa Hønsekjødsuppe bruges kun hvide Rødder, og Brød- eller Melboller, Persille og lidt Muskatblomme.

Hønsekjød-Suppe No. 2.

En Høne koges med hvide Rødder og en Visk i saa meget Vand, at det staar over den; naar den er mør, tager man den op og skjærer Kjødet fra Benene i smaa Stykker; Benene hugges itu og koger noget længere i Suppen; denne afsies og sættes igjen paa Ilden med de kogte hvide Rødder og Hønsekjødet for at faa et lidet Opkog. Da hældes den i Terrinen, hvori er pidsket 4 Æggeblommer. Spises med ristet Brød. Det er godt at have ¼ Pint Hvidvin og lidt Muskatblomme i Æggene.

Fransk Suppe.

Et Pund Oxekjød skjæres ganske smaat og koges langsomt tilligemed 1 Løg og 3 Gulerødder i 3 Kvart Vand, indtil Kjødet lader sig trykke itu, hvortil næsten behøves 3 Timerstid. For at Suppen ikke skal bortkoge, er det nødvendigt, at den koger jævnt og i et Kar med tætsluttende Laag. En stor Visk og Rødder kommes paa og tages op, naar de er møre. Suppen afsies, sættes igjen paa Ilden, skummes, og naar den koger, kommes Kjødboller, lavede af ¼ Pd. Kjød, derpaa. Suppen kan jævnes med Æg og spises med ristet Brød. Denne Portion er til 3 Personer.

Potetes-Suppe.

Poteterne skrælles raa, skjæres istykker og sættes paa Ilden med saa meget koldt Vand, at det rundeligt staar over dem. Naar de har kogt noget, kommes Gule- og Hvide-Rødder samt en god Visk derpaa; denne tages op, naar den er mør, og trykkes godt af. Nogle hele smaa Løg koges deri tilligemed Salt og lidt stødt, sort Peber eller Cayenne-Peber. Man kan komme lidt mindre Vand paa strax og senere fortynde Suppen med Suppe af salt Kjød eller Flesk. Der kan ogsaa skjæres fersk Flesk i smaa Tærninger, som koges med Poteterne og spises i Suppen.

Krebse-Suppe.

25 Krebs af Middelstørrelse koges. Kjødet pilles ud af Halen, Hovedet og Kløerne; Skallerne (undtagen dem af Hovederne, om man vil fylde dem) og alle de smaa Ben stødes fine med lidt Smør, sættes paa Ilden at svitses godt, dog ikke for længe, hvoraf det faar en slet Smag, og spædes lidt efter lidt med Kjødsuppe, som ikke behøver at være stærk, indtil denne staar derover; naar det har kogt lidt, afsies det sættes igjen paa Ilden med lige saa meget Suppe, og efter et godt Kog afsies det atter i den første Portion. Suppen maa staa noget, for at man kan skumme det røde Smør af; i dette røres omtrent to Unzer Rismel, som kommes paa Krebsesuppen, naar denne, blandet med den øvrige Kjødsuppe, igjen koger. Herpaa bruges kun hvide Rødder eller Asparges. Den spises enten med Brødboller, hvori det Hakkede af Krebsekløerne og Hovederne er rørt, eller med Fiskeboller. Skallerne af Krebsehovederne fyldes med noget af Bolledeigen og koges i Suppen. Naar den sorte Streng er taget af Halerne, kommes disse hele paa den færdige Suppe, men maa ikke koges med.

Urte-Suppe.

4 store Gulerødder, 1 Selleri, 2 Porrer, 1 lille Peter-

sille- eller Pastinakrod, 4 Poteter af Middelstørrelse, 1 Hvideroe, skjæres alle i Stykker, omtrent en Tomme lange og af en Fingers Tykkelse. Naar Rødderne er afvaskede, rystes Vandet af dem paa et Døislag; 2 Unzer Smør sættes paa Ilden; naar det er smeltet, kommes Rødderne deri og koger et Kvarterstid under jævnlig Omrøren, saa det ikke bliver brunt; derefter kommes Salt, nogle faa hele Peberkorn og 2½ Kvart Vand derpaa, dog kan ½ Kvart ad Gangen, og saaledes at det koger imellem hver Gang. I det Hele maa Suppen koge i et Par Timers Tid, og for at den ikke skal bortkoge, maa det ske jævnt og med Laag paa. Dersom man finder, at der er for mange Rødder, kan nogle af dem holdes tilbage ved Anretningen. Den spises med ristet Brød og er til 3 a 4 Personer.

Fiske-Suppe.

4 Pund Fisk skjæres istykker og koges i 4 Kvart Vand med Salt, en stor Visk og Rødder. Naar disse er møre, tages de op, afskylles og kommes igjen paa Suppen, naar den er afsiet. Fisken udkoges ganske, trykkes itu og afsies; der skjænkes lidt hedt Vand paa den i Sigten for at trække Kraften af. En lille Haandfuld Porre og Petersille hakkes med to Spiseskeer Mel, udrøres i en knapt halv Pint sur Fløde, fortyndes noget med Suppen, som atter er sat paa Ilden, kommes i den, naar den er bleven hed, og røres, indtil den koger; da sættes Brød- eller Mel-Boller derpaa. Har man ikke sur Fløde, kan man røre et Par Skefulde Eddike i den søde.

Ris- og Tomato-Suppe.

En Pint Tomater koges møre og trykkes gjennem en Sigte med en Træske. Derpaa røres de i 2 Kvart god og klar Suppe, fri for Fedt; det krydres med en Theskefuld Salt og ¼ Theskefuld Peber, derpaa kommes 4 Unzer Ris paa, godt vasket i koldt Vand, og Suppen koges nu langsomt en halv Timestid før den serveres.

Spinat-Suppe.

2 Kvart Spinat koges i tilstrækkeligt Vand, som saltes; naar det er fuldkommen mørt, saa det med Lethed lader sig trykke itu, hældes Vandet fra, gjennem en Sigte; Spinaten hakkes fin og gnides med en Træske gjennem Sigten. 2 Kvart Mælk koges, Spinaten røres deri, og, naar det er nær Kogning jævnes det med en Spiseskefuld Corn-Starch, udrørt i kold Mælk; det krydres med en lille Theskefuld Salt, lidt hvidt Peber og Muskatnød. Det maa anrettes, saasnart det koger op.

Mi-careme-Suppe.

2 Pd. Flynder tillaves ligesom til Filet (kfr. denne). Derpaa ituskjæres en Gulerod, en Hoideroe og et Løg; en Visk af Grønt laves. Disse Grøntsager sættes over Ilden i 1½ Kvart koldt Vand tilligemed Fisken og en Theskefuld Salt, og det hele bringes i Kog. Derpaa tages Fileten let op, lægges imellem to Tallerkener for at afkjøles, og man lader Suppen koge sagte. Et halvt Dusin Salatblade udskjæres i smaa Runddele med et eller andet Instrument f. Ex. en Kjærnehusudtager, og kastes derefter for et Minut i kogende, godt saltet Vand, derefter tørres de og lægges i koldt Vand, indtil de behøves. Nogle Skiver kold, kogt Rødbede formes ligesom Salaten, og Fileten behandles paa samme Maade; alt dette lægges derpaa tilside, indtil det ønskes benyttet. Resten af Fileten gnides gjennem et Dørslag med en Træske. 1 Kvart Mælk sættes over Ilden at koge; 2 Unzer Smør sættes over Ilden ved Siden af, og heri røres ligesaa meget Mel. Dette spædes nu lidt efter lidt med den kogende Mælk og med en Kvart af det Vand, hvori Grøntsagerne har været kogte; Suppen krydres med lidt hvidt Peber og reven Muskatnød, og, hvis det behøves, med lidt mere Salt; den siede Fisk røres i og Suppen jævnes langsomt med et pisket Æg. Naar Suppen er færdig til Anretning,

tilføies Fisk, Salat og Rødbeder, og den anrettes strax, for at ikke de stærkt kontrasterende Farver skal tabe deres Udseende.

Østers-Suppe.

Tag en Kvart Vand, en Thekop fuld af Smør, en Pint Mælk, to Theskefulde grovt Salt og en halv Theskefuld Peber; lad det Hele komme til hurtigt Kog og tilføi dernæst en Kvart Østers, lad det atter koge hastigt op og flyt det dernæst bort fra Ilden.

Østers-Suppe No. 2.

En Kvart kogende Vand blandes i Gryden med en Kvart god Mælk; en Thekopfuld af revne Crackers røres i tilligemed lidt Peber og Salt efter Smag. Naar det koger kommes en Kvart gode, friske Østers deri; man maa røre, for at det ikke skal svies; tilsidst kommes et Stykke godt Smør af et Ægs Størrelse deri, og saasnart det koger op, er Suppen færdig og tages af Ilden.

Hummer-Suppe.

En stor Hummer eller to smaa benyttes hertil; alt Kjødet tages fra Benene og hakkes fint; en Kvart Mælk varmes tilligemed en Pint Vand; derpaa kommes Hummeren i tilligemed ¼ Pd. Smør, blandet med en Spiseskefuld Mel, samt Salt og rødt Peber efter Smag. Det koger ti Minutter.

Tomato-Suppe.

En Kvart Tomater, en Kvart Vand og en Kvart Mælk. Smør, Salt og Peber efter Smag. Kog Tomaterne i Vandet og lad Mælken blive kogende hed over en Kjedel hedt Vand. Naar Tomaterne er møre, tilføies en Theskefuld Saleratus, hvilket vil fremkalde en stærk Opbrusen. Det er bedst at sætte Gryden først i en Pande eller andet Kar, for at intet skal gaa tilspilde. Naar det er faldet igjen, kommes

Mælken, Smørret og Kryderierne i. Den bliver bedre, naar man bruger mere Mælk end Vand, og Fløde istedetfor Smør. Suppen spises med Crackers til.

Catfish-Suppe.

6 Fiske, veiende omtrent et halvt Pund hver, renses og skjæres i Stykker, ½ Pd. salt Flesk skjæres i smaa Stykker; dette kommes tilsammen i Gryden med to Kvart Vand, hakket Petersille og en itufkaaren Selleri eller Selleri-Salt. Det koges indtil Fisken og Flesket er istykker, derpaa sies Suppen og hældes igjen i Gryden tilligemed en Pint Mælk, der imidlertid er varmet. To piskede Æg og et lille Stykke Smør tilføies tilsidst. Naar den har faaet et Opkog, er den færdig og serveres dernæst med ristet Brød til.

Gule Ærter.

Ærterne pilles, skylles rene og sættes om Aftenen i koldt Vand. Dagen efter koges de i det samme Vand, som maa staa godt over dem, naar de sættes paa Ilden. Til 1 Pd. Ærter tages 4 a 5 Kvart Vand. Det giver Ærterne en god Farve at koge en Gulerod tilligemed dem, men man kan ogsaa rive den og komme den paa senere. Naar de er skummede, og de klare Skaller, som skyder i Veiret, er aftagne, kommes en stor Visk, hele Petersillerødder og Sellerier derpaa, hvilke igjen tages op, naar de er møre, skylles, skjæres i Stykker og lægges i Terrinen. Naar Ærterne er kogte møre, moses de og gnides igjennem et Dørslag med fersk eller salt Suppe, hvis man har saadan, indtil Skallerne er tørre. Men da man ikke altid har Suppe staaende, saa pleier man gjerne at koge i Ærterne et lille Stykke Flesk, Kjød, samt, hvis man ønsker det, en Rullepølse, hvis Tilberedelse senere skal forklares, og derefter maa man gnide Ærterne igjennem med Vand. De afsiede Ærter sættes igjen paa Ilden med Røbberne, nogle smaa pillede Rødløg, ganske lidt stødt Mu-

skatblomme og Salt. Ved Anretningen røres et Stykke Smør deri. De spises enten med bagt Brød, eller smaa Kjødboller, som da koges i de afsiede Ærter.

Søbekaal.

Den laves enten af grøn, hvid eller rød Kaal, samt af Spinat. Man koger først et Stykke Flesk eller Kjød, af hvad Slags man har, — lidt af begge Dele er ogsaa godt — og naar dette er mørt og Suppen siet, kommes Kaalen, som imidlertid er hakket fin, med lidt Mel deri. Naar Kaalen er mør, sættes lidt Stivning af Smør og Mel derpaa tillige-med Kjødboller. Hvis man lider det, kan man godt komme Poteter paa, som da kommes paa omtrent samtidig med Kaa-len, eller lidt før. Poteter fra Dagen før, enten smaa eller ituskaarne, som man bruner i Smør og Sukker, er særdeles anvendelige hertil. Grøn- og Hvidkaal bliver bedst, naar man koger den i Vand med lidt Salt i, indtil den begynder at blive mør. Saa trykkes Vandet af, og den hakkes med Mel og behandles som før vist. Herved betages Kaalen det Opblæsende, som den indeholder, uden dog at tabe i Smag.

Man kan bruge Suppen af røget Kjød eller Flesk, men da maa man passe, at Kjødet, efterat have staaet den halve Tid i Blød, omhyggeligt afskrabes, lægges igjen i rent Vand og atter skrabes, førend det koges, samt at Fedtet skummes meget nøie af under Kogningen, da den røgede Smag for det meste er deri.

Salt Kjød og Flesk maa ligeledes udvandes, før det bruges.

Andre Supper.

Æggesuppe.

½ Pd. store Sagogryn skylles i koldt Vand og drysses i i 2½ Kvart kogende Vand. Naar det har kogt indtil Grynene er udblødte af Vandet, kommes Skallen af en halv Citron tilligemed en halv Kop Rosiner derpaa. 3 Æg røres hvide i Terrinen med hvidt Sukker, derpaa med Saften af en Citron og 1 Glas hvid Vin. Naar Grynene er klare, er de kogte, og Suppen hældes kogende over Æggene medens der stadigt røres rask i Terrinen. Det er en sund og velsmagende Ret og den er kogt i en halv Timestid. Vinen kan undværes.

Rød Sagosuppe.

Den tillaves ligesom Foranførte, men istedetfor Æg og Vin kommes Syltetøi deri og, om man vil, skaarne søde Mandler. Der kan bydes Fløde, helst pisket, om ved Bordet, saa Enhver kan komme deraf i sin Tallerken.

Brød-Suppe.

¾ Pd. Rugbrød skjæres smaat, koges i 3 Kvart Vand, indtil det er jævnt, gnides igjennem et Dørslag, og er dette ikke fint, da ogsaa gjennem en Sigte, og sættes paa igjen med Citronskal og Kanel. Naar Suppen koger, kommes et Glas hvid Vin, Saft af to Citroner og Sukker deri. En halv Pint tyk Fløde piskes til Skum i Terrinen, og Suppen hældes derpaa, medens der piskes med Riset. Har man ikke afskaaret Brød, som man vil have anvendt, kan Brødet rives, og da behøver Suppen ikke at sies.

Havre-Suppe.

2½ Kvart Vand sættes paa Ilden, naar den koger stærkt

drysses ½ Pund grove Havregryn deri; naar de er fuldstændig mørkogte, sies Suppen gjennem en temmelig fin Sigte, forat ingen Gryn skal følge med, og den sættes atter over Ilden med Sukker efter Smag, lidt hel Kanel og Citronskal; naar den har faaet et Opkog, ophældes den i Terrinen, tillaves med syltet Saft og spises med bagt Brød til.

Chocolade-Suppe.

¼ Pund Chocolade rives og koges i 2 Kvart sød Mælk, Det røres jævnlig, til det koger. Efter nogen Tids Kogning, hældes det i Terrinen, hvori i Forveien er pisket 3 Æggeblommer med Sukker og nogle Draaber god Vanille Extrakt; man maa piske deri, til Suppen er hældt op. Hvis man synes om det, kan Hviderne piskes, koges og lægges oven i Terrinen. Den spises med kogt Brød eller smaa Tvebakker til og man kan regne 1 Pint Mælk til hver Person.

Øllebrød.

Naar man har meget tiloversblevet Brød, kan det anvendes til Øllebrød. Saameget Brød, som man ønsker anvendt, helst Rugbrød, sættes om Morgenen i koldt Vand for at opbløbes; hvis man skjærer friskt Brød hertil, behøves det dog ikke. Har man hjemmelavet Øl, da bruges udelukkende Øl hertil, men til Beer maa man tage Vand tilhjælp, ligemeget af begge Dele. Brødet sættes da over Ilden tilligemed Øl og Vand, og det koger, til det er godt udjævnet. Der maa af og til røres, og der maa ikke være formeget Brød, da det saa gjerne vil brænde paa Bunden. Naar det er kogt sies det, sættes over Ilden igjen med brunt Sukker, helt Kanel og Citronskal og efter at have faaet et Opkog, er det færdig til Anretning. Ved Bordet bydes Fløde om til denne Ret.

Koldskaal.

I en Flaske Rødvin kommer man 1 Kvart koldt Vand,

Saften og den skaarne Skal af ½ Citron og hvidt Sukker efter Smag. Naar den serveres, kommer et Stykke raa Js i Terrinen; den spises med smaa Tvebakker til. Den kan ogsaa bruges som en forfriskende Sommerdrik. Samme Ret kan laves af Øl.

Hindbær-Suppe.

1 Kvart Hindbær pilles, skylles og sættes over Jlden i 3 Pint Vand; dette koger saalænge, indtil al Saft er udtrukket af Bærrene, da sies det gjennem en fin Sigte og sættes atter over Jlden med Sukker, eftersom Bærrene er sure til; det kan gjerne være brunt Sukker. Lidt af Suppen holdes tilbage, naar den er siet, og heri udrøres en stor Spiseskefuld Corn-Starch; naar Suppen er nær Kogning, røres dette deri, den koger atter op og er saa færdig til Anretning. Spises med smaa Tvebakker til. Skulde man finde den for kraftig, kan den spædes.

Blaabær-Suppe.

tillaves paa samme Maade som den foregaaende Ret, kun med Blaabær i Stedet for Hindbær.

Jordbær-Suppe.

ligeledes; men mange foretrækker at lade Bærrene forblive hele deri. J saa Fald bruges intet Brød til.

Stikkelsbær-Suppe

kan laves af saavel umodne som modne Stikkelsbær. Den tillaves helst med Æg. En Kvart Stikkelsbær sættes over Jlden i 2 Kvart Vand; de behøver ikke at pilles. Jmidlertid pisker man i Terrinen 3 Æggeblommer med meget hvidt Sukker. Naar Bærrene er udkogte, sies Suppen og sættes paa igjen med lidt helt Kanel og Sukker, da det i Æggene næppe vil vaee tilstrækkeligt til at betage Bærrene deres Surlighed. Naar det har kogt noget, piskes det i Æggene og spises med Brød til.

Kirsebær-Suppe.

1 Pund Kirsebær stødes og koges med 1 Kvart Vand, afsies, koges igjen med 1 Pint og sies i den først afkogte Suppe. For at faa Suppen klar, kan man lægge et tyndt Klæde i Sigten og hælde Suppen derigjennem, hvorefter den sættes paa Ilden med helt Kanel, Nelliker og Sukker for at faa et godt Opkog. Den spises med Brødboller, som sættes paa, naar Suppen koger, eller med bagt Brød. Man kan udstikke nogle faa af Bærrene og koge dem i den siede Suppe; Vil man have Suppen jævn, da udrøres en toppet Spiseske Corn Starch i Vand eller i noget af Suppen, medens den er kold, fortyndes med den varme og røres deri naar Suppen koger. Melet maa kun koge et Par Minutter.

Frugt-Gröd.

Rød-Grød

kan laves af alleslags Bær, men bliver mest velsmagende af Ribs og Hindbær tilsammen. Ribs maa pilles, for ikke at faa Smag af Stilkene. Det almindeligste er at tillave den ligesom Hindbærsuppe, men bruge mere Corn-Starch. Den fineste Grød laves dog paa følgende Maade: Man afvrider Bærrene raa gjennem et fint Flonelsklæde; naar al Saften er udvreden sættes den over Ilden med ligesaameget Vand som Saft. Naar det er hedt, røres tilstrækkelig meget hvidt Sukker i. Husblas opløses i lunkent Vand, og, naar Saften er nær Kogning, røres denne i; den behøver kun at koge et Par Minutter forat blive tyk, men der maa røres sagte i den for at den kan blive jævn. Derefter ophældes den enten i Fade eller smaa Forme og Kopper af hvilke den igjen kan vendes næste Dag. Skoldede og skaarne søde Mandler synes de Fleste om i Rødgrød.

Rød=Grød af Sago.

De bedste store Sagogryn egner sig særdeles til Rødgrød, i hvilken der da ikke behøves noget til Stivning. Hvis man faar den bedste Sago, som svæller mest ud, saa kan man regne 1 Pd. Gryn til 4½ a 5 Kvart Vand. Saft og Sukker kommes i efter Smag.

Grynene bør koges møre i Vandet, før Saft og Sukker kommes i, og derefter faar det Hele et godt Opkog. Man bør hælde en Skefuld op paa en Tallerken for at se, om den er passende tyk. Er den for tyk, kan man spæde den med lidt kogende Vand, men er den for tynd, er der ikke andet at gjøre end at jævne den med en Skefuld Corn=Starch udrørt i koldt Vand. Den bedste Perlesago kan koge ud til en klar Gele, og den bliver bedst af Saft; men hvis man foretrækker det, kan den ogsaa laves af Rødvin og Citronsaft.

Stikkelsbær=Grød.

Hvis Bærrene er umodne og meget sure, bør de staa en Stund og trække sig i varmt Vand, hvilket afsies og da sættes paa Ilden i nyt Vand. Til 2 Kvart Bær tages ½ Kvart Vand. Bærrene pilles, og maa koges vel ud og ofte røres fra Bunden, hvorpaa Grøden tillaves med Sukker og Kanel. Til Stikkelsbærgrød kan godt bruges lyst Puddersukker, men hvidt Sukker giver finere Smag og smukkere Udseende. Man kan ogsaa koge Bærrene uden at lade dem udtrække først; man tager mere Vand til samme Portion Bær, og da den derved bliver for tynd, jævnes den med et Par Skefuld Corn=Starch, udrørt i koldt Vand. Dette sparer baade Bær og Sukker. En tredie Maade er at tage flere Bær, og ikke lade dem koge ganske til Grød, men afsie dem, naar det er som en Velling. Saften sættes da over igjen, tillaves med Sukker og Kanel, og stives med Corn=Starch. Stikkelsbær, gjemte paa Flasker, kan ogsaa anvendes til Grød, men

behøver altid en Jævning af Corn=Starch, da de taber det Geleagtige ved at gjemmes.

Stikkelsbær=Grød til Steg.

Man tager umodne Bær, men skolder dem ikke først. Naar Stilke og Frøknopper ere aftagne, sættes de paa Ilden med ganske lidet Vand og et Stykke udvasket Smør saa stort som en Valnød til 1 Kvart Bær; de maa blot koges møre, men ikke itu. Nogle faa Stykker hel Kanel koges med Bærene, og Sukkeret kommes i, naar Grøden er kogt, men den maa ikke være meget sød.

Æble=Grød.

Den kan laves af hele Æbler, der dog skrælles, hvorefter de koges i Vand eller allerbedst ved Damp; efterhaanden som Æblerne skrælles, kastes de i Vand for ikke at blive røde. Dette Vand bortkastes. Naar Æblerne er mørkogte, gnides de igjennem en grov Sigte, saa at Kjærnehuset bliver tilbage, de sættes atter paa Ilden forat tillaves med Sukker.

Eller ogsaa skjærer man Æblerne i smaa Stykker efterat de er skrællede og har ligget i koldt Vand, og sætter dem over Ilden med lidt Vand, eftersom Æblerne selv er vandede til, og lader dem koge ganske jævne; de bør koge under lukket Laag, og man skal ikke røre, før de er udkogte. Da røres meget stærkt i dem, og hvidt Sukker kommes i efter Æblernes Syrlighed. Der røres rask under det Opkog Grøden nu faar, og den ophældes for at spises kold med Sukker og Fløde. Det er ikke rigtigt at anvende nogen Slags Jævning til Æblegrød, men skulde man komme til at gjøre den for tynd, er der ikke andet for, end at tage et Par Skefulde Corn=Starch udrørt i lidt koldt Vand, hvilket da kommes paa efter Sukkeret, da det kun maa koge et Par Minutter. Da der ikke gjerne maa røres i denne Grød før den er udkogt, er den lidt tilbøielig til at svide;

dette undgaaes bedst, naar man, medens Gryden er ren og tør, smører den indvendig med koldt Smør og dernæst skyller den med koldt Vand. Naturligvis bør man ikke sætte den over Lueild.

Rhabarber=Grød.

Denne laves ligesom Stikkelsbærgrød. Naar man ønsker den til Steg, afsies den ikke, og jævnes heller ikke, men koges blot i ganske lidt Vand og tilstrækkeligt Sukker. I alle Tilfælde pilles Stilkene idet man tager fat med en Kniv oppe i den røde Ende og derpaa trækker Huden af, og skjærer Stilkene i smaa Stykker.

Mälkespiser.

Almindelige Regler.

Ved Tillavning af Grød maa man paase, at den koges jævnt, ikke stærkt, og uden Afbrydelse. Al Mælkemad sætter en tyk Hinde i Bunden af Gryden, og hvis Kogningen standser og man maa lægge stærkere Ild under, løsnes denne Hinde, hvorved Grøden let svies. Over Lueild kan man vanskeligt koge Mælkemad. Er det et tyndt Kar, man maa koge i, da er det saameget mere tilbøieligt til at svie, og man maa da smøre det indvendigt med koldt Smør, og skylle det med Vand; et godt Middel imod at faa Mælkemad sveden er at komme en lille Smule præpareret Soda i Mælken, naar den sættes over. Det giver aldeles ingen Smag; omtrent ¼ Theskefuld er nok til 3 Pint Mælk. Mælken maa altid koge før Grynene kommes i, og Grøden bør ikke spædes under Kogningen; herved svies den nemlig let. Risengrød bliver bedst, naar man ikke rører i den, men da maa man aldrig forsømme at smøre Gryden først. Naar Mælken eller Vandet er i stærkt Kog, drysses Grynene i ved den Side, hvor den koger stærkest og Laaget lægges paa. Ilden maa

passes med stor Omhu, at ikke Kogningen skal standse. Først 15 Minutter eller saa omtrent før Anretningen, røres i Grøden, og man skal da ikke blive forskrækket, om den synes tynd; thi ved at koge det sidste Kvarter under jævnlig Omrøren, vil den blive tilpas. Naar der engang er rørt i Grød, maa det jævnlig gjøres. I ingen Slags Mælkemad kommes Salt, før den er taget af Ilden.

Fin Mælkesuppe, varm eller kold.

Til hver Kvart Mælk tages en lille Dessertskefuld Corn-Starch eller Rismel, som udrøres i noget af den kolde Mælk; det Øvrige sættes paa Ilden, og naar det er hedet, røres Melet i, og det koges til Mælken er jævnet. 2 Æggeblommer røres med hvidt Sukker, fortyndes med varm Mælk, og hældes i Gryden og omrøres til det begynder at koge; da hældes det i Terrinen hvori er lidt Salt og et Par Draaber Vanille; det smager godt istedetfor Vanille at koge et Par Stykker helt Kanel i Mælken. Man kan lægge kogte Æggehvider oven i Terrinen; i den Mælk hvori de koges, maa der være Sukker og lidt Kanel. Denne Mælk sies derefter og kommes til den øvrige Mælk. Suppen spises med smaa Tvebakker eller bagt Brød til, og man regner gjerne en Kvart Mælk til 3 Personer.

Mais-Suppe.

Ved Tilberedelse af denne meget nærende og sparsommelige Ret lader man i Almindelighed Halvdelen Vand og Halvdelen Mælk koge, rører derefter saameget Maismel i, at det faar en passende Tykkelse, lader den koge en kort Tid under Omrøren, og kommer ved Anretningeu Salt i.

Tvebaks-Suppe (For smaa Börn.)

Ganske fint stødt Tvebak koges med Vand, saalænge til det er jævnet; da røres Sukker og en lille Smule Salt deri. Den kan legeres med en Æggeblomme.

Kjernemælk-Suppe.

Til 1 Kvart Mælk tages to store Spiseskefulde Corn-Starch, som udrøres i Mælken, medens den er kold. Den sættes over Ilden med Korender, helt Kanel, skaarne Mandler og Sukker, og piskes med et Ris eller en Trægaffel, indtil den koger, hvilket kun behøver at være ganske kort. Den skilles ad under Kogningen, men samler sig igjen.

Farina-Grød.

Til 1½ Kvart Mælk bruges en almindelig Kop Farina. Naar Mælken koger, drysses Grynene i; der røres jævnligt, og den behøver kun ganske kort Kog. Salt røres i bagefter. Den spises med Smør og Sukker samt Mælk eller Saft og Vand efter Behag.

Uden Smør og Saft er det en udmærket Ret for smaa Børn, saavelsom Farina-Vælling, hvortil der kun bruges færre Gryn.

Rismels-Grød.

Til et halvt Pund Rismel bruges 2 Kvart Mælk. Melet udrøres i noget af den kolde Mælk, idet det kommes i lidt efter lidt, for ikke at klumpe. Det øvrige sættes paa Ilden. Naar den koger, fortyndes det urørte Mel med lidt af den varme Mælk og hældes derefter i Gryden under stærk Røren frem og tilbage. For 5 Cts. søde, fint skaarne Mandler kommes deri og Salt ved Anretningen. Den er kogt i et godt Kvarter og spises med Sukker, Smør og Kanel.

Denne Grød er særdeles velsmagende at spise kold; da tages lidt mindre Mælk og et Par Draaber Vanille. Den hældes i en Form, hvoraf den kan vendes og spises med Frugtsaft over. Som varm Grød uden Smør og Mandler er den god til Børn.

Risengrød af Mælk.

½ Pund Gryn pilles, skylles i koldt Vand og skoldes

derpaa to Gange i kogende Vand. Det sikkreste er derefter at lade dem staa en kort Tid i kogende, hed Mælk; thi ofte er Grynene syrlige, hvilket bevirker, at Grøden skilles ad, og den kogende Mælk udtrækker Syrligheden og giver tillige Grøden et hvidere Udseende.

Denne Mælk maa ikke bruges til Grøden. Til ½ Pd. Gryn tages knapt 2 Kvart Mælk; Grynene rystes i den kogende Mælk og koges uden Omrøren efter Anvisningen, indtil de er møre, sædvanligt en lille Time. Der kommes Salt i, og den spises med Sukker, Kanel og Smør, samt sødt Øl eller Mælk dertil.

Risengrød af Vand.

Til denne tages lidt mindre Vand end Mælk til den forrige, da Gryn bedre jævnes i Mælk end i Vand; (man kan regne 2 Kvart til samme Maal Gryn;) naar den er kogt, røres en Skefuld Smør deri, og hvis det lides, nogle Korender.

Bagt Risengrød og Riskager.

Naar man har Mælkerisengrød tilovers fra forrige Dag, kan man benytte den paa følgende Maade: Har man f. Ex. saamegen Grød som til fire Personer, da udrøres den ved Hjælp af en Træske, med 2 hele Æg og et Stykke smeltet Smør. Den kommes derefter i et dybt Fad, der først er smurt med Smør og bestrøes med stødt Brød, smeltet Smør samt Sukker og Kanel. Den bages lysebrun, og spises varm med Saft til. Den maa serveres paa samme Fad med en Serviet om.

Istedetfor at bage Grøden hel, kan den, efter at være tillavet, steges paa Stegepanden i smaa flade Kager. De spises varme med Sukker, Syltetøi, kogte Æbler eller Stikkelsbær.

Smørgrød.

¾ Pund Smør smeltes, deri bages 1 Pund Hvedemel,

indtil det slipper let fra Skeen, lidt efter lidt kommer man knapt 3 Kvart kogende Vand derpaa, saaledes at Grøden koger godt imellem hver Gang den spædes, og under stærk Omrøren, at den ikke bliver klumpet. Den bliver meget tynd af dette Kvantum, men den stivner ved Anretningen, som maa ske, saasnart den er kogt; Salt tilsidst.

Fløielsgrød

laves paa samme Maade, kun tages noget mindre Smør og kogende Mælk istedetfor Vand.

Boller.

Kjød- og Fiskeboller

laves efter Anvisningen til Farce. Boller kan i Almindelighed koge et Kvarter for at blive lette. Dette er især nødvendigt med Fiskeboller.

Mel Boller.

4 Unzer Smør smeltes; deri bages 5 Unzer Mel; lidt efter lidt kommes ½ Pint kogende Vand derpaa, hvori det bages indtil Deigen slipper Pande og Ske, da sættes det bagpaa Ovnen og bager langsomt i ½ Timestid og røres kun af og til. Naar det er lidt afkjølet røres det med 4 Æg, 1 ad Gangen, til det er hvidt; da røres Salt og Sukker deri. De kan koge i 1 Kvarter, men ikke for stærkt, da de derved bliver ujævne. Heraf bliver 24 Boller.

Brød Boller.

¾ Pd. frisk Hvedebrød raspes, ɔ: Skorpen skjæres bort, skjæres i mindre Dele, dyppes i Mælk, staar tildækkede i et Par Timers Tid og stødes saa itu med en Træske. 3 Unzer

Smør smeltes, deri bages Brødet, indtil Smørret trækker ud og det slipper Pande og Ske. Imedens det er varmt, kommes det i 6 velpiskede Æg og røres stærkt, indtil Deigen er hvid. Salt og Sukker kommes deri. Til 6 Personer.

Potetesboller.

1 Pd. kogte Potetes pilles og rives, og deri røres 3 Unzer Mel, 2 hele Æg, lidt Sukker og Muskatblomme. Det blandes godt sammen og stikkes paa Suppen. Heraf bliver 18 Boller.

Fisk.

Almindelige Regler.

Hvis man ikke koger Fisken samme Dag, man har kjøbt den, bør man om Sommeren stoppe den fuld af Græs, hvilket bevarer den imod Fluerne; den staar sig bedst ved at lægges paa et Stengulv i en kjølig Kjælder.

Efterat Fisken er renset, flaaet eller skrabet, og ituskaaren, vaskes den i saa mange Hold Vand, at det sidste er klart. Derefter lægges den paa en omvendt Sigte og bestrøes godt med Salt.

Naar den skal koges, sættes den over i stærkt kogende Vand (undtagen naar andet er bemærket) med meget Salt og nogle Peberkorn i; den bør skummes under Kogningen, og man regner, at den er færdig, naar den ophører at skumme; ved en let Berøring er det dog nemt at se, hvorvidt den er færdig eller ei, thi saalænge Kjødet sidder fast til Benene, er den ikke nok. Saasnart den er færdig, tages Gryden bort fra Ilden, og for at Vandet øieblikkelig kan bringes af Kog, hvis det ikke gaar strax af Kog, kan man hælde koldt Vand deri; derved bliver Fisken ligesom fastere og lettere at faa hel op.

Fisk, som skal steges, maa, efterat være renset og have staaet med Salt paa, aftørres meget omhyggeligt med et rent Klæde, ellers bliver den vanskelig at stege og bløb udvendig. Til at stege Fisk anvendes gjerne Klaret, ogsaa andet Fedt, naar det blot er frisk og godt; Mange foretrække det for Smør; i alle Tilfælde faar Fisken en smukkere Farve stegt i Fedt end i Smør.

Naar den skal steges, dyppes Stykkerne i pisket Æg og rulles i fint stødt Brød blandet med stødt Peber; Fedtet kommes ikke paa Panden, før den er hedet og Fisken kommes ikke i før dette koger; der maa tages noget rundeligt Fedt, og det tiloversblevne kan bruges igjen. Fisken skal ligesom koge deri, den faar et smukt, lysebrunt, Udseende heraf, mørkere af Smør. Fisk maa ikke steges ved Lueild, Brænde er derfor ikke godt hertil. Man maa ikke af Ængstelighed prøve, naar den er nok, thi løftes den for tidlig, vil den bagefter hænge i Panden, man kan kun prøve ved at ryste Panden, og hvis Fisken ligger ganske løs, er den stegt paa den ene Side.

Naar man skal kjøbe Fisk, kan man regne ½ Pd. til hver Person.

Forskjellige Ingredienser kan efter Smag kommes i Vandet, hvori Fisk koges, f. Ex. hvid Vin og Eddike, eller Eddike alene; Persille, Citron og hele Krydderier; lige meget rød Vin og i faa Tilfælde koldt Vand, samt Krydderier og Grønt. I alle disse Tilfælde forhøies Fiskens Velsmag.

Kogt Fisk (med Østers Sauce.)

2 Pund Trout renses og koges efter Anvisningen i salt Vand. Saasnart Fisken er færdig, løftes Kjedlen af Ilden og sættes bagpaa; imidlertid sættes en Pint Østers over Ilden at koge i deres egen Sauce. Saasnart de er kogte, sies de, Saften sættes igjen over Ilden for at faa et Opkog; en Unze Smør smeltes over Ilden i Stegepanden, en Unze Mel røres deri, dernæst jævnes Saucen med en pisket Æggeblomme,

en halv Theskefuld Salt og ganske lidt stødt, helst hvidt Peber kommes i og sluttelig Østerserne. Saucen serveres i en Sauceskaal.

Fisk a la Creme.

Efter at Fisken er rengjort, gnides den med Salt og lægges hel i saa meget kogende Vand, at det fuldstændig bedækker den, og sættes over Ilden. Naar den koger sættes den bag paa Ovnen, hvor den kan smaakoge; den staar her en Time, derpaa tages den op og alle Benene pilles ud. I en Kasserolle blandes en Unze Mel med en Kvart Fløde eller rigtig god Mælk, hvilken kommes paa lidt ad Gangen. Derefter tilføies Saften af en Citron, en Bundt hakket Persille, et fint hakket Løg og lidt Salt og Peber. Dette sættes over Ilden, og man rører i det til det bliver en tyk Sauce, derpaa tilføies $\frac{1}{4}$ Pd. Smør. Det hele faar et Opkog, hvorefter det sies. Lidt af Saucen hældes paa et dybt Fad, Fisken lægges deri og Resten af Saucen hældes over. Hviderne af 6 Æg piskes til Skum, det spredes over det og det hele bages lysebrunt i Ovnen.

Ristet White Fish.

Fisken renses, vaskes og tørres. Lidt fint Salt og Peber drysses over den, den lægges med Indsiden nedad paa Risten og steges over friske, klare Kul. Naar den er smuk brun, vendes den for en kort Tid, derpaa tages den bort og koldt Smør spredes over. Lidt Røg under Fisken forhøier dens Velsmag.

Kogt, saltet Makrel.

Fisken staar nogle Timer i lunkent Vand, idet Vandet flere Gange verles; derpaa lægges den løseligt indbunden i et Klæde i koldt Vand, sættes over Ilden og faar just Lov at komme i Kog, saa hældes alt Vandet af paa engang og kogende Vand hældes over Fisken. Dette koger lige op, der-

paa tages den op, tørres og lægges paa et Fad. Koldt Smør og Peber kommes paa den og den sættes et Par Minutter i Ovnen. Den serveres med Citronskiver og fint Hvedebrød.

Aborrer.

Skællene rives af, Fisken spises kogt med Smør og Petersille eller med Æggesauce. De kan ogsaa spises som Frikassee. Man koger da en god Visk, Sellerier og Petersillerødder i Vand og lidt Sparesuppe; naar de er møre, tages de op, Fisken kommes i tilligemed Salt og koges, indtil den er nok, da lægges den paa Fadet tilligemed Rødderne, som skjæres istykker. Suppen sies, sættes paa med en Jævning af Smør og Mel og lidt Muskatblomme og hældes over Fisken. Herpaa kan kommes Østers, da bruges ingen Rødder, men lidt Citronsaft, som kommes i Saucen, hvilken jævnes med Æggeblommer.

Bagte Aborrer.

Naar Fisken er opskaaret og afvasket, flækkes den i to Dele. Benene udtages, Skindet aftrækkes og der kommes Eddike, Olie, Peber, Salt, Petersille og hakkede Løg paa den, hvormed den staar i to a tre Timer. Derpaa tages Fisken op, aftørres i Fiskeklædet, dyppes i piskede Æggehvider, derefter i Brød og steges paa Panden. Spises med Kaperssauce. Man kan ogsaa flække de rengjorte Aborrer fra Ryggen, lægge dem i Lage eller bestrø dem med Salt. De aftørres, belægges med Kapers som hakkes med Petersille, stødt Peber og Smør. Derpaa lægges de sammen, smøres udvendig med Smør, steges paa en Rist og spises med samme Sauce.

Kogt Torsk

spises kun om Vinteren, om Sommeren kan der findes Orm

i den. Den skjæres i Stykker og spises kogt med smeltet Smør og Poteter. Smaa Torsk kan steges.

Gjedder

er gode, undtagen i Marts, og fedest i Februar. De bliver bedst ved at koges hele. Skællene bliver paa, de overstryges med lidt Eddike og strøes med Salt. Halen anses for det bedste og fedeste Stykke. Spises med Smør og Peberrod. De kunne koges i Frikassee ligesom Aborrer, men da maa Skællene rives af. En stor Gjedde kan steges hel. Skindet tages da af, den spækkes, steges i Ovuen og maa flittig dryppes. Den spises med brunet Smør, hvori kommes Kapers.

Sild.

Sild kan anvendes til Suppe, men man bruger dog mest at stege dem. Efter at Silden er renset, vasket og tørret, dyppes deu i Mel og steges i Smør eller Klaret.

Det bruges ofte at stege Sild paa følgende Maade: Man bruner Smør paa en Pande og derpaa dyppes Silden i Mel og lægges i Panden med den enes Hoved til den andens Hale saalænge der er Plads, og de trykkes saa tæt sammen, at de kommer til at danne en Kage. Naar den ene Side er stegt nok, skyder man Kagen forsigtig af paa et Laag, eller, hvis man har en tilstrækkelig stor Tallerken, kommer smaa Stykker Smør paa den ustegte Side, lægger Panden over og vender denne om. Man maa passe at holde Laaget fast til Panden, saa der ingen Aabning bliver, hvorigjennem Kagen kan glide ud. Det er ikke godt at trykke Sildene alt for haardt sammen, thi da kunde det hænde, at Sildene blev bløde og Melet hvidt. Dette maa eftersees idet Kagen tages af Panden. Den spises varm med Grønt til eller kold til Smørrebrød.

Flyndere.

De rengjøres efter Anvisningen og kan koges eller steges efter Smag. Stegte spises de med brunet Smør og Citron, kogte med Ægge- eller Kaperssauce, eller ogsaa Smør med Persille.

Kogt Helleflynder.

Fisken lægges en Timestid i koldt, vel saltet Vand. Derpaa tørres den og der skjæres Ridser i Skindet paa kryds og tvers. Den lægges derpaa i Kjedelen med saameget koldt, saltet Vand, at dette staar over den. Den kan taale en halv Times eller tre Kvarters Kog, ligesom den er stor til. Naar den er kogt sles Vandet fra den og den serveres med Æggesauce.

Stegt Helleflynder.

Fisken skjæres i Skiver, vaskes og tørres godt. Et Par Æg piskes godt og man knuser nogle Crackers fint. Hvert Stykke Fisk dyppes nu i Æggene og vendes derpaa i Brødkrummerne; dog maa Fisken først saltes; den steges derefter i rigeligt, kogende hedt, brunet Fedt eller Klaret.

Kogt Lax (Frisk).

Fisken vaskes og tørres godt, derpaa indhylles den i et rent linned Klæde, ikke for tykt, bindes eller syes for og lægges i Fiskegryden. Koldt Vand hældes over saa det bedækker Fisken, samt en Haandfuld Salt. Det skal koge langsomt, omtrent 1 Kvarter for hvert Pund. Naar den Tid er gaaet, løsnes et Hjørne af Klædet og man prøver med en Gaffel. Hvis den stikker let igjennem, er Fisken færdig. Skulde det Modsatte være Tilfældet heftes Klædet hurtigt sammen igjen og man lader det koge lidt længere. Det skummes efterhaanden som Skummet flyder op. Serveres med Fløde sauce med Persille. (Se Saucer.)

Bagt Lax.

Den vaskes og tørres vel og indgnides med Peber og Salt. Det giver en pikant Smag hertil at føie en ubetydelig Smule Cajennepeber. Fisken lægges paa en Rist der lægges over Bagepanden og sættes i en varm Ovn; en god Del Smør lægges over; senerehen dryppes den med sin egen Saft. Skulde den brunes for hurtigt kan man lægge et Ark hvidt Papir over indtil den er færdig. Naar den er bagt, lægges den paa et varmt Fad og Laaget sættes paa; en lille Skefuld Hvedemel vædes først i koldt Vand og udrøres dernæst i lidt varmt Vand, og hermed jævnes Saucen; desuden tilføies en stor Skefuld lys Tomato-Sauce og Saften af en Citron. Saucen anrettes i en Sauceskaal. Et Glas Sherry er en fortrinlig Tilføining til denne Sauce. Fisken garneres med Persille, de hvide Toppe af Selleri og derimellem nogle Stykker af fast Ribsgele.

Picklet Lax (Frisk.)

Efter at Fisken er renset, skjæres den i saadanne Stykker, som passende kan gaa ned i Gryden og koges i vel saltet Vand. Vandet sies da fra, den tørres med et rent Klæde og sættes tilside til næste Morgen.

Derpaa tilberedes Pickle i følgende Forhold:

2 Q. Eddike, et Dusin Stykker hvidt Peber, et Dusin Nelliker, 2 Theskefulde tillavet Sennep, 3 Spiseskefulde hvidt Sukker, og 1 Pint af det Vand, hvori Fisken er kogt. Man lader det koge stærkt op en Gang for at kunne skumme det godt. Skulde Krydderierne følge med Skummet, piller man dem fra og lægger tilbage i Kjedelen. Derpaa sættes denne Saft bort i et Lerkar, under lukket Laag, og gjemmes ligeledes til næste Morgen. Da sættes den over en rask Ild i en emailleret Gryde, med Laag, og bringes paa Kogepunktet. Imidlertid skjæres Laxen i akkurate Stykker, 1½ Tomme lange og ½ Tomme brede. Hertil haves en skarp Kniv.

Naar de alle er færdige og Eddiken er ved at koge, lægges de forsigtigt i Kjedelen. Man lader det koge op engang, for at være sikker paa at Laxen er gjennemhedet, da haves tilrede lufttætte Glas-Jars, saadanne som bruges til Syltning. De ophedes først, dernæst tages Laxen, medens Gryden endnu staar paa Ovnen, op med en Fiskeske, idet man passer ikke at sønderbryde Stykkerne. De lægges hurtigt i Glassene og pakkes fast sammen; derpaa fyldes de med den kogende Pickle, indtil det flyder over, Laaget skrues paa, og det sættes bort paa en mørk, kjølig Plads. Saaledes fyldes alle Glassene. Saadan Lax kan holde sig i aarevis. Om ønskes kan man tilføie et Par smaa Charlotløg, hakket meget fint, lidt Selleri og smaat rødt Peber.

Hovedsagen er at være sikker paa, at det Hele koger, naar det kommes i Glassene, at Elastiken sættes godt om og Laaget skrues meget fast paa.

Picklet Lax (Törret).

Laxen vaskes i 3 Vand, og gnides let med et grovt Klæde, for at faa Saltet af. Derefter udbløbes den Natten over i lunkent Vand. Dette skiftes om Morgenen for iskoldt Vand, og Fisken ligger heri i 3 Timer. Saa tages den op, tørres og skjæres i Striber ligesom i den forrige Anvisning. Disse lægges da i en Kasserolle med kogende Vand, som stilles ved Siden af en Kasserolle med Pickle tilberedt ligesom for frisk Lax. Ved Siden af disse haves de luftfri Glas Jars, med Laagene liggende parat, og naar Laxen har kogt rigtig i fem Minutter, tages Stykkerne op med Fiskeskeen, og pakkes hurtigt i Glassene, de fyldes med den kogende Pickle fra den anden Kjedel og lukkes strax. To Dage efter kan Laxen tages i Brug og er næsten ligesaa god som frisk, picklet Lax. Den har den Fordel at den altid kan faaes og er forholdsvis billig.

Bagt Salmon-Trout (med Fløde-Sauce).

Denne ansees for den mest delikate af al Fisk og foretrækkes bagt. Den renses, vaskes og aftørres meget omhyggeligt og lægges derefter i sin fulde Længde i Bagepanden, med netop saameget Vand at den ikke kan brænde paa. Hvis den er meget stor, kan Rygbenet knækkes med en skarp Kniv, forsigtigt, saaledes at Udseendet ikke skades. Den bages langsomt, og dryppes ofte med Smør og Vand.

Naar Fisken er færdig, kommes en Kop Fløde i en lille Kasserolle, blandet med et Par Skefulde varmt Vand, hvori er rørt 2 Skefulde smeltet Smør og lidt hakket Persille. Dette hedes, Saucen fra Bagepanden kommes i, man lader det koge op en Gang, og naar Fisken er lagt paa et opvarmet Fad, hældes Saucen over. Randen af Fadet pyntes med Persille.

Kogt Salmon Trout.

Den renses, vaskes og aftørres paa sædvanlig Maade; dernæst indhylles den i et Klæde, som passer godt, til Fisken og lægges i Fiskegryden, dækket med velsaltet, koldt Vand. Den koger ½ Time eller mere efter sin Størrelse. Den spises med Flødesauce ligesom den forrige, kun naturligvis uden Fiskesaucen.

Stegt Trout.

Brook Trout renses som sædvanligt; den maa være ganske tør før den rulles i Mel og steges i Smør, Claret eller Fedt; Fedtet maa være kogende hedt, saa den steges hurtigt til en smuk lysebrun Farve, og den maa tages op samme Øieblik den er færdig.

Stuvet Aal.

Naar de er flaaede og Finnerne afskaarne vaskes de meget omhyggeligt og tørres godt. Derefter skjæres de i Styk-

ker af en Fingers Længde, og kommes i Gryden med just saameget koldt Vand at det staar over dem, lidt Salt kommes i, samt hakket Persille, og det koges langsomt, under Laag i en god Time; da kommes en stor Skefuld Smør i og en Smule Mel udrørt i saa knapt koldt Vand som muligt. Anrettes i et dybt Fad. De smaa Aal er de bedste.

Stegt Aal

tilberedes ligesom for Kogning; der skjæres Ridser paa begge Sider af Stykkerne, hvorpaa de rulles i stødt Brød blandet med Mel; de steges i knapt Smør eller Fedt, som først er brunet og kan taale at stege længe.

Fiske-Filet.

Filet laves kun af flade Fisk. De skjæres paa følgende Maade: Flynderen vaskes, tørres i et rent Klæde og lægges fladt paa Bordet. Finnerne skjæres af med en skarp, tyndbladet Kniv. Derpaa trykker man Kniven ned midt i Fisken, til den naar Benene, dreier den derpaa med Eggen udad mod Finnerne og fører den langs med Benene udad, saa at en hel Fjerdedel af Fisken løsnes fra Benene. Paa samme Maade løsner man de andre Fjerdedele og lægger dem alle med Skindet nedad paa Bordet. Man sætter dernæst en af Fingrene paa den venstre Haand fast paa Enden af en af Fjerdedelene og lader Kniven løbe langs med Skindet, saa at Fiskestykket befries fra dette. Flaa al Fileten paa denne Maade og læg den paa en Tallerken. Det Hele er en Øvelsessag, og hvad det gjælder om, er at Fileten ikke gaar i Stykker. Der drysses nu Brødkrummer, som er blevne tørrede i Ovnen, knuste fine og sigtede, paa Bordet; et Æg slaaes med en Spiseskefuld koldt Vand. Fileten lægges paa Krummerne, presses let, vendes, presses igjen, dyppes i det piskede Æg og tages hurtigt bort, saa at Krummerne ikke vaskes af. Det lægges igjen i Krummerne og presses i en

smuk Form med Kniven. Hed saa meget Fedt, som vil være tilstrækkeligt til at dække tre eller fire Fileter, til det begynder at ryge; læg Fileterne deri en ad Gangen, steg dem lysebrune, tag dem op med en Skumske og læg dem et Øieblik paa brunt Papir, saa at de befries fra Fedt. Læg dem net paa et Fad med nogle faa Persilleblade og server dem.

Klipfisk.

Finnerne skjæres af Fisken, som skjæres i Stykker og sættes i Vand om Aftenen, før den skal bruges. I Vandet kommes et lille Stykke Soda, hvilket er fuldkommen uskadeligt og bevirker, at Fisken bliver hurtigere kogt og hvidere af Udseende. Næste Dag skrabes den paa begge Sider, saa Skællene, ikke Skindet, kommer af, og gives frisk Vand, hvori den staar, til den skal koges; da sættes den paa Ilden i koldt og rundeligt Vand uden Salt, skummes og koges, til den et mør, sædvanlig ½ eller ¾ Time. Den maa ikke blive i Vandet, efter at den er kogt, men lægges strax paa Fadet med Skindet opad. Den spises med Smør og Sennop, samt haardkogte, hakkede Æg, som kommes i Saucen ved Bordet, og pillede Poteter.

Plukfisk.

Plukfisk pleier man at lave, naar man har Fisk tilovers fra Dagen før. Den pilles da fra Benene. Et godt Stykke Smør smeltes, deri røres Mel; lidt efter lidt røres Mælk deri, indtil det har en passende Tykkelse, da kommes Fisken og stødt Muskatblomme eller Peber deri, det koges lidt, tilslut kommes et lille Stykke Sukker og Salt i. Førend Saltet kommer i, kan man legere Fisken med en Æggeblomme, hvilket giver den en god Smag. Derpaa lægges Skiver af Franskbrød, som først er bagte i Smør paa et Fad, og Fisken hældes derover.

Man kan ogsaa komme den varme Plukfisk i et dybt

Fad, strø et Lag stødt Brød af en Fingers Tykkelse derover, hælde smeltet Smør derpaa og sætte det i Ovnen, hvor det bages lysebrunt. For at ikke Brødet skal synke ned i Fisken, maa denne være temmelig tyk og den bliver derfor bedst af at legeres med to Æggeblommer. Man kan naturligvis ligesaa godt anvende nykogt Fisk. Kogt Klipfisk kan ogsaa bruges, men den maa hakkes fin og behøver meget Smør. Hvis man ikke vil anvende Brød til den salte Fisk, kan der kommes smaatskaarne kogte Gulerødder og Peber paa.

Fiske-Frikadeller.

Trout, Torsk, Whitefisk og de fleste store Fiske kan bruges hertil. Man tillaver Farce, efter Anvisningen, og steger Bollerne paa Panden i Smør, Fedt eller Klaret. De sættes paa Panden med en stor Spiseske. Herved iagttages, ligesom ved al Stegning, at Smørret eller Fedtet er godt brunt førend Bollerne kommes i.

Østers i Skallerne.

Skallerne vaskes og bages i en hed Ovn; derpaa aabnes Skallerne med en Østerskniv, idet man passer ikke at spilde noget af Saften, og de anrettes hurtigt paa varme Tallerkener med smaa Tvebakker til. Østers kan paa samme Maade bages ved Damp i Skallerne.

Østers a la Creme.

Til en Kvart Østers tages en Pint Fløde; Østerserne lægges i en emailleret Kjedel og koges indtil Mælkesaften begynder af flyde ud. Derpaa sies Østerserne, Fløden sættes over Ilden, og naar den er nærved Kogning, jævnes den med Corn-Starch udrørt i lidt kold Mælk; Østerserne lægges i og koges i fem Minutter. De spises varme med Toast til.

Stuvede Østers.

Saften sies fra to Kvart faste, gode Østers; den blan-

des med en lille Kop hedt Vand, lidt Salt og Peber og sættes over Ilden. Naar det er nær Kogning, tilføies en stor Kop Fløde eller god Mælk. Naar det koger op kommes Østerserne i og de koger i høist fem Minutter. Naar de krympes, tilføies to Spiseskefulde Smør og saasnart det er smeltet tages Gryden fra Ilden. Det anrettes med Østers-Crackers saa hurtigt som muligt. Østers bliver smagløse naar de koges for længe eller staar forlænge efter at være kogte.

Østers Pie.

Et stort Pie-Fad smøres med Smør, og Siderne og alle Hjørnerne beklædes med Piedeig. Østers hertil maa være saa store og fine som muligt; al Saften sies fra dem, de krydres med Peber, Salt og Smør; derpaa lægges de paa Fadet med saamegen af deres egen Sauce, som man selv ønsker, og tre haardkogte, finthakkede Æggeblommer og revet Brød strøes over. Der rulles et Laag til Pien og Kanten trykkes i Tunger. Den bages ved rask Varme. Man kan ogsaa tilføie en halv Pint Fløde, hvori er udrørt lidt Corn-Starch.

Stegte Østers.

Hertil bruges de største og bedste Østers; de lægges paa et rent Klæde og et andet presses over dem for at optage al Fugtigheden. I Stegepanden smeltes Smør nok til næsten at bedække Østerserne. Derpaa dyppes de først i pisket Æg og rulles dernæst i stødt Brød eller Crackers, hvorefter de steges lysebrune. De serveres tørre paa et varmt Fad. Citronskiver kan lægges om.

Østers „on the Half-Shell"

tilberedes bedst i en Rice-Boiler, men i Mangel heraf sættes en mindre Gryde inden i en større med kogende Vand i.

I den mindre kommes en Kop varmt Vand, en Kop Mælk, en Kop Fløde. Naar det koger, røres to Spiseskefulde Smør i, samt lidt Salt og hvidt Peber. Det tages fra Ilden og jævnes med to toppede Skefulde Corn-Starch udrørt i ganske lidt kold Mælk. Imidlertid bør Skallerne vaskes og smøres med Smør og en udvalgt Østers lægges paa hver. Disse lægges tæt op til hverandre i Bagepanden; Fløden røres meget stærkt, og hver Skal fyldes op, idet man passer ikke at spilde noget i Panden. De bages 5 a 6 Minutter, efter at Skallen er bleven varm. Anrettes paa Skallerne. Man kan bruge Østerssaft istedetfor Vand og Mælk istedetfor Fløde.

Makaroni med Østers.

Makaroni koges i saltet Vand og Vandet sies fra dem. Et dybt Fad smøres med Smør, og der lægges lagvis Makaroni med et Lag reven Ost og Østers. Det øverste Lag maa være Makaroni og derover lægges smaa Stykker Smør. Det bages til det er brunt.

Kogt Hummer.

Man vælger en livlig Hummer, — ikke for stor. En Haandfuld Salt kommes i en Gryde kogende Vand og efter at have bundet Kløerne sammen, kastes Hummeren i Vandet. Den koges fra en halv til en hel Time, efter sin Størrelse. Naar den er nok, tages den op og lægges med Ryggen opad paa en Sigte for at tørre. Naar den er kold, flækkes Legemet og Halen og Kløerne knækkes.

Stuvede Krebs og Hummer.

Krebsene koges og Kjødet pilles fra, idet man nøie passer, at Skallen forbliver hel; denne gnides med Salatolie; ½ saa meget af reven Brød, som man har Kjød, lidt Muskatnød, Kajenne-Peber, Citronsaft, Smør og lidt sød Fløde

kommes i. Hvis det er Hummer, gnides Skallen med Fløde. Kjødet lægges i Skallerne igjen, bedækkes let med stødt Brød og Smør og bages brune i Ovnen. Persille og Citronskiver lægges omkring ved Anretningen.

Vildt og Fjerkræ.

Almindelige Bemærkninger.

At Fjærkræ er ungt og friskt, er Hovedbetingelsen for at det kan blive velsmagende; med Hensyn hertil se „Indkjøb af Fødevarer."

Kalkuner, Høns og Kyllinger afsvies over en Lue af Papir, derefter gnides de godt med et Stykke Papir for at intet Sort skal være bleven tilbage paa dem. De opskjæres paa følgende Maade: Forneden skjæres en Ridse paatværs i den løse Hud, og stor nok til at en Haand kan trænge ind derigjennem, og Indvoldene udtages. Kroen, som ligger ved Brystets Begyndelse, maa udtages af Halseskindet. Den hele Rensning foretages i lunkent Vand og maa være meget omhyggelig; i det næstsidste Vand kommes et Stykke Soda; man lader koldt Vand løbe igjennem Dyret mange Gange, og naar man er fuldstændig overtydet om dets Renhed, tørres det godt indvendig med en lille ren Klud. Hovedet og Benene nedenfor Knæleddet hugges af og bruges ikke. Kroen, Hjertet og Leveren kan, naar de er rengjorte, anvendes paa forskjellige Maader; enten hakkes de og kommes i Fyldingen eller i Saucen, eller man kan blot komme dem indeni Fuglen hele, og sy for dem.

Paa Høns og Kyllinger kan Brystbenet knækkes indvendig fra for at give dem en rund Form, men paa Kalkuner maa det, hvis man ønsker at knække det, gjøres udvendig fra, idet man lægger Kalkunen paa Siden, saa Benet kommer til at hvile paa Bordet, sætter en skarp Kniv derpaa og slaar et

Par Slag med en Øxe; Benet gaar da itu og kan tages bort udvendig fra. Skindet maa igjen syes sammen med en ganske fin Traad. Istedetfor at knække Brystbenet kan man lave en Brødbolledeig og stikke ind mellem den løse Hud og Kjødet; det giver Brystet et smukt fyldigt Udseende. For at ikke Benene skal stikke ud, naar den er stegt, kan man skjære et Hul temmelig høit oppe paa hver Side af den skaarne Ridse, trykke Laarene tilbage, saa at Benene kan stikkes ind i Hullerne og binde om dem. Paa Gjæs og Ænder knækkes Brystbenet ikke. Man bør aldrig bruge en Gaffel til at vende Fuglene med, — thi derved løber den kostbare Saft ud, — men betjene sig af et rent Viskestykke. Man regner gjerne 15 Minutters Stegning for hvert Pund, Fuglen veier.

Kalkunsteg.

Kalkunen vaskes i koldt Vand. Hvis man synes om det, kan man spække den. Vil man fylde det Rum, hvor Kroen har siddet, da tillaves til dette Brug en Farce af nogle Skiver Hvedebrød, der udbløddes i Mælk og derefter staar tildækket en Timestid. Et Stykke koldt Smør røres til Fløde, deri røres Brødet, efterat være stødt itu med en Ske, Salt, lidt stødt Ingefær, et Par Nelliker og 3 Æg. Naar det er godt rørt, kan man komme Kroen, Leveren og Hjertet, som er fint hakkede, deri, fylde det i Skindet og sy derfor, men Farcen maa ikke trænge ned i Kalkunen, derfor maa der sættes et Stykke Hvedebrød i det indvendige Hul nedenfor Halsen.

Ovnen maa være godt hed, inden Kalkunen sættes ind, og den maa have en jævn Varme, dog ikke for stærk, da den ellers bliver for mørkebrun. Den kan ikke steges i Gryde, naar den er fyldt. Den sættes ind med Vand og lidt Salt, hvormed den efterhaanden dryppes; senere lægges Smør paa den, hvormed den da dryppes.

Gaasesteg.

Den bedste Fylding for en Gaas er Æbler og gode

Svedsker, det giver den behageligste Smag; men Andre tillaver en Deig af Æg, Brød og Mælk og fylder dermed. Man kan ogsaa blot gnide den indvendig med Salt og Peber og derpaa lægge et Par Anchiovis indeni; disse fortæres ganske under Stegningen, men de giver Gaasen en frisk Smag. Den sættes i Ovnen med lidt Vand paa, som snart bliver til Fedt, hvormed Gaasen ofte overøses. Til Sauce kan bruges skarp Rødvinssauce, men i Almindelighed bruges kun Sauce tillavet paa sædvanlig Maade. Fedtet skummes godt af, før Saucen laves.

Andesteg

behandles paa samme Maade som Gaasesteg, men Tiden til at stege den i, er i Reglen kun den halve.

Gaas eller And med hvid Sauce.

Kjødet bliver kraftigere af Smag, naar Gaasen koges hel, men Saucen vinder ved, at den hugges op; den er da ogsaa lettere at servere. For at nyde begge Fordele, kan man halvkoge Gaasen, medens den er hel, tage den op, til den er lidt afkjølet og saa hugge den op paa et Fjel med en skarp Kniv og en Hammer. Laar og Vinger skjæres da først fra, Ryg og Bryst skilles, og hver af disse Dele hugges i passende Stykker. Disse blive penere, end naar Gaasen ophugges raa; thi da kommer ofte Benene at staa udenfor Kjødet, naar dette svinder ind under Kogningen, og den beholder sin Kraft bedre. Har man Lidet, da kan Alt det, som hører til Kraasesuppe, tages med til hvid Gaas, Hovedet undtagen; det lægges da under det Andet paa Fadet. Suppen maa koge, naar det ophuggede Kjød atter kommes i den; naar det er mørt, lægges det i et varmt Fad med Laag over, medens Saucen sies og tillaves. Fedtet maa skummes vel af; heraf tages 2 a 3 Skefuld og kommes paa Bunden af den rengjorte Gryde. To Skeer Mel uden

Top tages til en Gaas, de røres ud i Fedtet og derpaa opfyldes det med Suppen. Ønsker man Saucen sur eller sød, da maa den tillaves i en fortinnet Kobberpande eller emailleret Gryde. Muskat og lidt Cayenne kommes paa, Æbler, der er skaarne i 4 Dele, hvide Nødder og, om man vil, skaarne Mandler. Laver man derimod Saucen uden Sødt og Surt, da gjøres den stærkere af Krydderierne, og kun Nødder og Kjødboller bruges.

Ænder tillaves paa alle Maader som Gjæs. Men en hel Gaas behøver 2 a 3 Timer at koge i, eller lidt under, naar den er meget ung, en And derimod koges paa 1½ a 2 Timer. Vandet maa ikke staa ganske over, da det er bedre at spæde. Det saltes som til andet Kjød.

Kyllingesteg.

Man skolder Kyllingerne i hedt Vand, Fjerene gaar da let af; man lægger dem strax i lunkent Vand, naar de er aabnede.

For at faa det lille spidse Brystben ud, der giver Kyllingen et magert Udseende, naar den er stegt, og gjerne stikker sig ud mellem Skindet, sætter man sin Haand ind i Kyllingen med Tommelfingeren udenpaa Brystet, med denne trykker man paa Brystbenet, og en lille Trekant deraf giver strax efter og vender sig indad, hvor det udtages. Kraasen og Hjernen sættes under den ene Vinge og fastbindes; derpaa stikkes en Pind gjennem den anden. Laarene trykkes tilbage ind i Skindet, og Benet vendes tilbage fra Knæledene, herigjennem sættes ogsaa en Pind, for at de kan blive i denne Stilling. Derpaa fyldes de med grovhakket Persille blandet med koldt ferskt Smør. De steges bedst i Gryde, fordi de intet Fedt har, saa de let kan blive for tørre i en Stegeovn, naar de ikke uafladelig bliver dryppede. Til Sauce bruges ogsaa kun brunt Smør. De kan steges paa en Timestid.

Hønse-Frikassee.

Naar Hønen er rengjort, ophugges den; Laar og Vinger tages da først af; Bryst og Ryg skilles, og disse hugges i passende Stykker. De sættes over Ilden i kogende Vand, der maa staa lige over den. Man skummer saa ofte som Skummet skyder op, derpaa tilføies en Spiseskefuld Salt, et Dusin Peberkorn, en Gulerod, et Løg, et Par Nelliker, og en Visk. Det Hele koger sagte, indtil Hønen er mør, omtrent en Time, da tages den op og holdes varm, medens Saucen laves. Suppen sies og sættes uden Grøntsager igjen over Ilden at koge; en Unze Smør og en Unze Mel røres sammen over Ilden; lidt efter lidt røres ½ Pint af Suppen i, idet man tilføier et pisket Æg og rører, indtil Saucen er jævn. Salt og Peber kommes i, og det serveres paa et varmt Fad.

Høns med Cottin.

Til ¼ Pund skoldede Risengryn tages 3 Pint Mælk; det koges til Grød, der ikke maa være for vel kogt, og deri koges en Haandfuld fintskaarne søde Mandler. Heri omrøres 2 Unzer Smør, Muskatblomme og en Theske hvidt Sukker. Naar det er koldt, kommes 4 Æg i. Naar Hønsekjød er halvkogt og koldt, lægges det i Fad som til Postei. Saucen, der da blot er tillavet med en Jævning og med Muskat, Cajenne eller Kari, hældes kold over, og saa stryges Cottinen over 2 Fingre tyk, og et Hul gjøres i Midten for Dampen. Det overstryges med slagne Æg, og bestrøes med stødte Tvebakker. Ovnen maa ikke være hedere end til Hvedebrød, og naar det har staaet, til det er fastnet lidt ovenpaa, tages det frem i Døren, og overgydes med 3 a 4 Skeer afklaret i Smør. Naar man kan formode, at Kjødet er mørt, er ogsaa Cottinen stegt.

Kyllinger med Cottin.

Man kan tilberede Kyllinger ligesom Høns med et Lag af Cottin; men man kan ogsaa dele dem saaledes, at Brystet skjæres ud ganske helt for sig selv, og naar det er kogt, da overstryges det med Cottin, og steges paa Plader i Ovnen, til Cottinen er bagt. Det Øvrige af Kyllingen bruges da blot til Kraft til Saucen. Men dette er meget ødselt, og man bør i det mindste tage Laarene med, og lægge dem med den tykke Ende mod den smalle, og med Cottin over. Kyllinger kan ellers bruges til Frikassee, Karri og med hvid Sauce som Høns.

Indbagte Kyllingebryster.

Hovedet med Halsen, Benene og den yderste Vinge tages fra Kyllingen; derpaa deles den i 4 Dele, først midt efter Brystbenet, og saa tværs over. Baade disse og de simplere Stykker koges; men de bedste udtages, før de er for møre. Naar de er kolde, overstryges de med Kjødfarce, hvert Stykke for sig, og derudenom vikles Butterdeig, saa at Oversiden er glat og Sammenføiningen bliver paa Undersiden. De steges paa Plader i Bagerovnen, der maa være hed som til Hvedebrød; men man maa være belavet paa at dække dem med Papir, da Butterdeig aldrig maa blive brun. Sauce tillaves af Kraften, som hvid Sauce pleier, og man bruger undertiden til denne Ret fyldte Sellerier; da kommes ingen Rødder paa Saucen selv.

Grillerede Kyllinger.

Kyllinger deles som de sidstnævnte og halvkoges, men kunde bedste Stykker; det øvrige maa gjemmes til Suppe. Smør brunes ganske lyst i en Gryde, og Stykkerne, der kan være lunkne, men ikke varme, overstryges med slagne Æggeblommer, dyppes i stødte Tvebakker, og steges i Gryden. Fedt kan særdeles godt anvendes istedetfor Smør, helst

Suppefedt; naar Kjødet er taget op, kastes en Smule hel Persille i det hede Fedt, og man lader det blive deri et Minut; det maa ikke blive tørt; hermed pyntes Kyllingerne.

Stegte Vildænder.

Vildænder renses og tilberedes ligesom andre Fugle; de fyldes ikke, men smalle Skiver røget Flesk bindes over Brystet og de sættes i Ovnen, med ganske lidt varmt Vand over. De serveres med Sauce og Citronskiver. Saucen maa skummes, før den tillaves. Her i Landet bruges meget at spise dem halvstegte, men efter min Mening er intet saa ildesmagende som Vildt, der ikke er fuldstændig gjennemstegt.

Vildænder paa skandinavisk.

De steges i en Timestid med Smør, som brunes, og hvori kommes saamegen god Mælk, at den gaar halvt op paa Stegen, som stadigt dryppes. I Saucen kommes Fløde.

Kogte Fugle med Østers-Sauce.

Fuglene renses. De lægges i saameget kogende Vand, at det staar over dem; det skummes omhyggeligt og koges, indtil Fuglene er møre. Naar de er omtrent færdige, laver man en Østers Sauce og serverer dem med Saucen hældet over Fuglene og en Theskefuld finthakket Persille spredt over det Hele.

Sauce til kogte Fugle laves saaledes: En Kvart Østers bringes til at koge i deres egen Saft. Derpaa sies de; Saften sættes for sig selv, Østerserne vaskes i koldt Vand og sættes tilside, til man skal bruge dem. En Unze Smør og en Unze Mel røres tilsammen over Ilden, indtil de danner en hvid Grød, men det maa ikke brunes; da røres deri saameget af Østerssaucen og saameget af Suppen, hvori Fuglene er kogt, at Saucen bliver af Tykkelse som smeltet Smør; Salt kommes i, samt lidt hvidt Peber og lidt reven Muskat-

nød; tilsidst kommes Østerserne i og den hældes over Fuglene. Denne Ret kan laves af Høns og Kyllinger.

Pillaf.

En Høne koges mør, saaledes at der bliver en god Kvart Suppe; Kjødet pilles fra Benene og skjæres smaat. Et Pund Ris koges i den nævnte (Kvart) Suppe mør, og deri kommes $\frac{1}{4}$ Pund godt Fedt (Klaret) eller hellere Smør; Salt efter Behag. Naar Risene er møre (de maa ikke koge ud, men ligge hele), kommes Kjødstumperne i og varmes deri; det Hele røres om, og kommes i en rund Skaal eller Form, det vendes om paa Fadet ved Anretningen, saa at det ser ud som en Budding.

Stegte Duer.

De renses, vaskes og fyldes ligesom Høns. Hvis de skal steges i Ovn lægges de i Rader paa Bradepanden med lidt hedt Vand i Bunden, for at forebygge at de brændes. Medmindre de er meget fede, lægges der Smør paa dem, indtil de er halvfærdige, derefter dryppes de med deres egen Sauce. Til Sauce brunes en Skefuld Smør, heri kommes en lille Skefuld Mel, Saucen fra Bradepanden og, hvis nødvendigt, lidt kogende Vand, saa den bliver passende tyk. Mange liber Fløde heri.

Unge Duer (Squabs).

Disse ansees for en stor Delikatesse. De renses, vaskes og tørres vel med et rent Klæde; de bliver bedst ved at steges i Gryde, hvortil man da bruner tilstrækkeligt Smør, og steger dem under Laag; naar det er nødvendigt, kommes lidt Vand paa, men dette maa da altid være kogende.

Stege.

Almindelige Bemærkninger.

Stege maa ikke, saalidt som andet Kjød, blive staaende Vand, men kun omhyggeligt vaskes og derefter bankes paa alle Sider med en Trækølle. Naar Stegen skal sættes ind, maa Ovnen være hed, ellers løber Saften ud af Kjødet. Der kommes lidt hedt Vand paa Bradepanden, hvorpaa Stegen lægges derpaa; Salt kommes paa, naar den er halvstegt; man kan ogsaa først brune Stegen paa begge Sider i Smør og derefter komme lidt Vand derpaa. Er det en mager Steg, bør man belægge den med Fedt, ligemeget af hvad Slags, naar det kun er friskt. Naar Stegen har været en halv Time i Ovnen, dryppes den ofte med Saucen fra Bradepanden.

Hvis man steger i Gryde, maa man især passe, at Ilden er jævn, for at ikke Stegen skal brænde paa i Midten. Man kan brune Stegen paa begge Sider i Smør og derefter hælde Vand paa, hvormed den ofte dryppes. Man kan ogsaa komme friskt Fedt i Gryden, og naar det har kogt noget, lægges Stegen deri tilligemed Salt. Laaget lægges paa, til Stegen er lysebrun, da kommes kogende Vand derpaa og den dryppes af og til som sædvanligt.

Man burde aldrig prøve en Steg ved at stikke en Gaffel ned i den, og endnu mindre skjære et Stykke Kjød af, thi i begge Tilfælde finder et uhyre Spild af Saften Sted, og Stegen vil blive tør; den kan prøves tilstrækkeligt med Fingeren, hvis Kjødet er raat vil det springe tilbage, naar man tager Fingeren bort, hvis det er halv mørt, vil Modstanden være ganske let, og naar det er fuldt gjennemstegt, vil Kjødet ikke bevæge sig. 320 til 400 Grader Fahrenheit er en god Temperatur for Stegning. Hvis man sætter Kjødet et Øieblik ind i en meget hed Ovn for at Ydersiderne kan blive trukne sammen, kan Ilden efterhaanden modereres, saa at Kjø-

det vil blive vel stegt, men ikke brændt. Man kan saa omtrent regne 20 Minutters Stegning for hvert Pund Kjød. Ilden bør være klar og jævn, Brændeild er ikke god.

Saucen i Bradepanden bør altid skummes, før den tillaves.

Oxesteg.

Hvis man lider den rød indvendig, kan man regne 15 Minutters Stegning til hvert Pund Kjød.

Man hører ofte den Klage, at en lille Familie ikke godt kan have Oxesteg, da en saa lille Steg er tilbøielig til at blive haard eller seig. Jeg vil derfor her anføre følgende Methode, som jeg af Erfaring kan anbefale; den har desuden den Fordel, at selv mindre udmærket Kjød, kan blive mørt og velsmagende, behandlet paa denne Maade: Stegen bankes først meget godt paa alle Sider, derpaa vaskes og tørres den vel; herefter lægges den i Eddike, helst saa denne staar over Stegen, og man lader den ligge heri, til man vil bruge den; saa aftørres den meget godt, men skylles ikke først. Hvis man derpaa vil stege den i Gryde, efter Anvisningen, saa kan jeg indestaa for, at selv det billigste Kjød vil afgive en Steg, som Enhver kan tygge.

Oxesteg paa amerikansk.

Man lader Ribbensstykket (ribs) tilberede af Slagteren, i det Benene tages ud og det holdes paa Plads ved Hjælp af en stærk Snor, der bindes omkring. Derpaa lægges Stegen paa Bradepanden paa et Leie af følgende Vegetabilier: et lille Løg, en halv Gulerod, en halv Hvideroe, tre Petersillestilke, en Timiansstilk og tre Laurbærblade; intet Vand kommes i Bradepanden. Salt bør ikke komme paa, førend Overfladen er sammentrukken.

Hvis Sauce laves, tages Grøntsagerne bort og en halv Pint hedt Vand kommes i Bradepanden, hvor det koges rask

sammen med Kraften, der findes i Panden, i et Par Minutter, indtil Saucen er tyk nok, da saltes den efter Smag. Nogle jævner Saucen med en Theskefuld Mel, der skal udrøres i to Spiseskefulde koldt Vand, førend det røres i Saucen.

Kalvesteg.

Stegen bliver hvidere og tykkere ved at blancheres. Hvis man vil have Uleiligheden dermed, da er det godt at spække Kalvesteg. I Saucen røres Fløde og et Stykke Sukker. Det er godt at lade noget Smør og Mælk, hvori er udgnedet et Par Theskefulde Hvedemel, faa et Opkog i en Stegepande og derpaa hælde det over Stegen, efter at den er brunet i Smør; hermed dryppes den ofte.

Faare- og Lammesteg.

Der sidder et Skind paa Faarestegens Sider, som maa afflaaes, inden den steges. Stegen vaskes, hvorefter Mange bestikker den med Petersille, som sker ved at man med en Kniv stikker det ene Hul ved Siden af det andet nedad Ryggen af Laaret paa Stegen, tager noget pillet og afvasket Petersille tilligemed lidt Smør og trykker det med en Finger ned i hvert Hul, saaledes at der staar lidt Persille op. Slaget kan fyldes med Petersille og Smør eller med Brødleig, som laves paa følgende Maade: Nogle Skiver Franskbrød dyppes i Mælk, staar derefter tildækket i en Timestid og stødes da i Stykker med en Ske. Et Stykke koldt Smør røres til Fløde, deri røres Brødet, 1 a 2 Æg, lidt Sukker og Salt. Naar det er godt rørt, fyldes det i Slaget, efterat dette er aabnet fra den ene Side, saaledes at man kan faa en Haand derind og med denne løsne Skindet saa høit paa Stegen, som det lader sig gjøre. Er der Huller paa Slaget syes de sammen, og naar Deigen er kommet i Slaget, syes der for den. Stegen bestrøes med Mel og er stegt i en god Time. Lammesteg

behandles i Et og Alt som Faaresteg. Dog bør man kun regne 15 Minutter pr. Pd. til den.

Skinkesteg

behøver mindst 25 Minutters Stegning til hvert Pund; den maa ikke være rød indvendig. EfterAfvaskningen gnides Stegen meget stærkt med Salt, hvilket bidrager til, at Sværen bliver sprød, og denne gjennemskjæres, saa at hele Sværen bliver i smalle Strimler. Ovnen maa være meget hed, naar Stegen sættes ind, for at Sværen kan blive sprød; og den dryppes ikke. Sværen kan ogsaa skjæres af tilligemed et Lag Fedt, hvis Skinken er meget fed. Stegen sættes da ind for at blive varm, og tages ud igjen, medens den overstrøes med stødte Tvebakker, som er blandede med stødte Nelliker, Peber og Salt, hvorpaa den atter sættes i Ovnen og steges. Det er altid bedst, for Sikkerheds Skyld at komme en Smule hedt Vand paa Stegen, naar den sættes ind.

Dyresteg.

Stegen vaskes først godt i lunkent Vand; derpaa spækkes den med salt eller røget Flesk; Nogle liker ikke den røgede Smag. Et Stykke Papir af det tykke graa indgnides i Fedt og lægges over. Stegen lægges paa Bradepanden med lidt hedt Vand over. Ilden maa være meget god og stadig. 20 Minutter pr. Pd. er aldrig for meget for Dyresteg. En halv Timestid før man antager den for færdig, tages Papiret af, og det vil for de Fleste være nødvendigt at prøve Stegen; hvis en Sølvgaffel med Lethed gaar igjennem til Benet paa det tykkeste Sted, da dæmpes Heden paa alle de Maader man kan og Stegen dryppes meget flittigt. I Løbet af den sidste halve Time bliver den smuk brun.

En udmærket Sauce hertil laves paa følgende Maade:

Af den raa Steg skjæres alle Trevler eller ureelle Kanter, hvormed man giver Stegen et mere afrundet Udseende.

Det er godt, hvis man kan faa henved et Pund paa den Maade; dette kommes da i en lille Kvart Vand, med en halv Muskatnød, nogle Nelliker, lidt Salt og en lille Knivspids fuld af Cajennepeber. Det koger langsomt, indtil det Halve er svundet ind. Man passer at skumme det, saasnart Skum viser sig. Det sies nu, og naar Saucen fra Panden er skummet, blandes den hermed; en lille Skefuld Smør brunes paa Stegepanden, heri blandes en stor Skefuld Mel, og al Saucen røres nu heri; skulde den være for tyk, kan den spædes med kogende Vand.

Man kan ogsaa tillave den alene af Smør, Mel, og Saucen fra Bradepanden, samt kogende Vand om fornødent. Ribsgelee bydes altid om til Dyresteg.

Haresteg (Rabbit).

Det er bedst at lade Slagteren flaa Haren. Derefter er det let at gjøre den ren. Hjertet og Leveren koges og hakkes fint samt blandes med en Skive fedt Flesk, som ligeledes er skaaret fint, derefter laves en Fylding ligesom til Kalkuner og det hakkede Kjød kommes heri. Hermed fyldes Haren og syes for. Den lægges i Panden paa sædvanlig Maade med lidt Smør og kogende Vand, hvormed den dryppes. Den er gjerne stegt i en Time. Nogle Minutter før den tages op, drysses den med Mel og derefter lægges igjen Smør paa den. Til Saucen tilføies et lille hakket Løg, og lidt Citronsaft. Citronskiver lægges paa Fadet omkring Haren. Hovedet skjæres af, før den sendes til Bordet. Ribsgelee hører til.

Forskjellige Retter.

Af Oxekjød.

Boeuf a la Mode.

Hertil bruges Skjære Laarstykker, og da disse gjerne er magre, bruger man at stikke Fleskestykker ind deri, paa den Maade, at man skjærer en dyb Rift paa flere Steder af Kjødet, tager smaa Fleskestykker, dypper dem i Peber og Ingefær og stikker dem saa dybt ind, som man kan. Vil Skaaret gabe, saa trækkes det sammen med en liden Pølsepind, eller med en af de Fleskestrimler, hvormed Stegen spækkes udenpaa. Saadanne Fleskestrimler maa skjæres langsefter Flesket; thi tages de tversover, saa gaar de itu. Stegen bestryges derpaa med Mel, dog ikke mere, end der godt kan gnides ind; derpaa brunes den paa alle Sider i Smør, og man maa ikke tage mere deraf, end netop nødvendigt; thi da vilde Stegen blive senere brun. Naar alle Sider er brune, tages Stegen op, man bruner en god Ske Mel i det Smør, som er i Gryden; det opspædes med 1½ Kvart varmt Vand lidt efter lidt. Stegen lægges i igjen og man kommer i Saucen nogle hele Charlotløg, et Par Anchiovis, en liden Haandfuld Laurbærblade, nogle Stykker hel Ingefær og hele Peberkorn. Dette koger alt tilsammen under Laag, til Stegen er mør nok, da sies Saucen, man spæder den, hvis den er for tyk, og kommer forresten i, hvad man har af Asier eller Østers. Disse Sidste kan dog undværes.

Benløse Fugle.

Der skjæres tynde Skiver Oxekjød af, som bankes ganske lidt. Paa hvert Stykke smøres en Skefuld Kjødfarce, hvori der lægges et smalt Stykke Gulerod eller fedt Flesk, som først dyppes i Krydderierne; Kjødet svøbes sammen og dannes

af Facon som en Fugl uden Hoved og Ben. Kjødet spækkes sammen med Flesk og ombindes med Traad. Fuglene gnides med Mel, Peber, lidt stødte Nelliker og Salt. Et Stykke Smør brunes, deri koges et revet Løg, derefter Fuglene, indtil de er lidt brune. Det fortyndes med Vand og Suppe, indtil det staar over dem, og koges jævnt i et Par Timerstid, eller til de er møre, da lægges de i et Fad og holdes varme, medens Saucen afsies, sættes igjen paa Ilden med lidt Sky og Mel, om den ikke er kraftig og jævn nok, og hældes over Fuglene. Disse kan laves paa samme Maade uden Farce, kun med et Stykke Rod eller Flesk i Midten.

Ragout af Oxekjød.

2 Pd. round steak skjæres i firkantede Stykker, to Tommer paa hver Side, og steges brune i Smør, to Unzer Mel røres i og brunes. En Gulerod skjæres i Stykker paa en Tommes Størrelse, tre smaa Løg pilles og man laver en Visk. Disse Ingredientser føies til Kjødet tilligemed en Spiseskefuld Salt, $\frac{1}{4}$ Theskefuld Peber og kogende Vand nok til at det staar over Kjødet. Det skummes, om nødvendigt. Det koger til Visken er mør, da tages denne op, man prøver, om der er Salt nok i og tilføier ellers det Manglende. En Theskefuld hakket Petersille kan spredes over det, eller nogle Skiver stegt Brød lægges omkring Fadet, naar det serveres.

Oxesteg, tillavet som Vildt.

Et Stykke af det skjæreste paa Laaret bankes vel paa alle Sider, hvorpaa det lægges i Eddike Natten over. Det optages og tørres, men skylles ikke, og saa spækkes det tæt med Flesketrimler. Smør brunes i en Gryde, hvori Kjødet passer, det maa være rundeligt i Forhold til Kjødet, deri brunes det, man kommer lidt Vand i Smørret og det koges ved sagte Ild til det er mørt. Naar det optages, røres lidt

Fløde i Saucen. Naar man har haardt og magert Kjød, kan man skjære det i langagtige Stykker af 2 Fingres Tykkelse, og behandle dem paa samme Maade.

Bankekjød.

Oxekjød, helst round steak, skjæres i Skiver saa tykke som en Finger, bankes med Køllen og hakkes lidt med en Kniv. Der lægges et Stykke Smør paa Bunden af en Kasserolle, derpaa lægges et Lag Kjød, som bestrøes med lidt revet Løg, Salt, stødt Peber og Nelliker, et Par Laurbærblade og lidt Smør, derpaa et Lag Kjød, derpaa Krydderierne og Smørret og saa fremdeles. Det sættes under jævn Ild og koger indtil Kjødet safter, først da skjænkes lidt efter lidt kogende Vand derpaa, indtil det knapt staar over Kjødet. Naar det har kogt et Par Timerstid, er det mørt. Lidt Mel udrøres da i lidt Bouillon eller Vand og kommes derpaa.

Man kan ogsaa mele Kjødet, brune det i Smør, komme de samme Krydderier og saa meget kogende Vand derpaa, at dette staar over Kjødet. Det koges et Par Timer, indtil Kjødet er mørt. Mange liber Poteter herpaa; disse kommes da paa, skrællede og tilskaarne, en halv Timestid før Maden er færdig.

Beefsteg paa Rist.

Kjødet til Beefsteg maa helst være Porterhouse. Skindet skjæres fra ved Siderne; det er bedst at faa et tykt Stykke, som man da banker godt; derpaa lægges det ind paa Risten og steges over klare Gløder af Hardkul. Naar man antager det er stegt nok paa den ene Side, vendes det. Man maa ikke lade det blive for tørt, det bør være rødt indvendigt. Naar det er færdigt, lægges det paa Fadet, koldt Smør og Salt lægges over og det stilles et Øieblik i Ovnen, men serveres før Smørret er ganske smeltet. Det spises med Poteter.

Beefsteg paa Panden.

Porterhouse saavelsom Sirloin bruges hertil. Man lader Slagteren skjære det i tykke eller tynde Skiver, ligesom man bedst liber det; tykke Skiver bankes godt paa begge Sider, derpaa bestrøes de med Salt og Peber, og steges i brunt Smør. Naar de er nok, hvilket ogsaa er forskjelligt efter Smagen, lægges de paa Fadet, et Stykke Smør kommes paa Panden, deri røres en Theskefuld Hvedemel, et lille revet Løg og lidt stødt Peber, hvorefter det fortyndes med kogende Vand. Hvis man har Sky, da laves en bedre Sauce paa følgende Maade: Naar Kjødet er taget af Panden kommes Smør derpaa og røres godt om med en Ske; naar det er brunt kommes revet Løg deri og koges lidt. Derefter røres god Sky og stødt Peber i.

Hamborger Beefsteg.

Hertil bruges Round Beef, og om Vinteren er det godt om det har hængt i flere Dage. Kjødet skrabes fra Senerne, hvorved passes, at man faar alting med og kun de klare Sener bliver tilbage, hvilke ikke benyttes. Derpaa sammenhakkes Kjødet med Bagen af en Kniv i runde, flade Kager. Salt og Peber drysses paa og de steges i rigeligt brunet Smør; det smager godt at stege lidt hakket Løg samtidigt med Kjødet. Spises med brunet Smør og Poteter.

Kjødbudding.

Farcen til Budding maa være blødere end til Kjødboller. Formen smøres med Smør; der maa mangle mindst 3 Tommer i at den er fuld, for at Buddingen kan hæve sig under Kogningen. Den behøver et Par Timers Kog. Den spises enten til Grønt med brunet Smør eller Sauce, eller ogsaa bruges hvid Sauce med hvide Rødder, Aspargestoppe og om man vil Østers.

Frikadeller.

Farcen laves ligesaa fast som til Boller, og deraf steges smaa runde Kager i brunt Smør. De lægges paa Panden med en Ske, og Skeen dyppes for hver Gang i varmt Vand, for at Deigen skal slippe den. De spises med Grønt til eller med skarp Sauce og Poteter.

Granade af Kjødfarce.

Farce lægges i et ovalt Fad enten af Blik eller af fortinnet Kobber, der smøres med Smør. I Midten gjøres et stort Hul, saa at der kun bliver som en Haandsbred tyk Farce rundt om alle Sider. Dette Hul fyldes med stuvet Grønt, der ikke maa være altfor vel kogt; Farce, saa tyk som en Finger smøres over og overstrøes med Smør; saa sættes det i Ovnen paa en Plade for at gjennemsteges. Ovnen maa have Varme som til Hvedebrød. Af alle Sorter Grønt er afpillede grønne Ærter og hvid eller grøn Langkaal det bedste, fordi de forbedres af Kjødsmagen og ikke forbærver den med sin Smag. Ærterne maa da stuves med lidt Fløde eller god Mælk.

Kjødbudding med Makkaroni og Skinke.

½ Pd. Makkaroni koges i saa megen tynd Bouillon, at det knapt staar over dem, til de er møre, men ikke for meget kogte. Røget Skinke koges vel og maa ikke være for salt. Naar dette er koldt, bedækkes en Buddingeform tykt med Kjødfarce; deri lægges lagvis smaa Skiver af det Magre af Skinken og Makkaronierne med deres Sauce, og saa Kjødfarce over. Man kan enten røre lidt udvasket Smør i Makkaronierne, medens de er varme, eller lade lidt af det Fede blive paa Skinkestykkerne efter Behag. Det maa koge mindst i 3 Timer.

Kjødfarce med Vildt.

Ryg og Vinger tages fra Prairihøns, og fra Laarene hugges det nederste Led. Brystet deles i 4 Stykker. Naar de er vel stegte og atter kolde, lægges raa Kjødfarce i et Blikfad, saa lægges et Lag af de stegte Fugle og saa atter Kjødfarce. Det steges da i en Stegeovn til Farcen er stegt; de serveres med skarp brun Sauce til.

Fuglene kan ogsaa fyldes indeni med Kjødfarce.

Rouletter.

Man halvkoger pene Hvidkaalsblade, og naar de er kolde, tages Kjødfarce og rulles ind deri; Tykkelsen skal være som en stor Kjødbolle, og Længden 3 Tommer. De sammenbindes med Traad, koges i Kjødsuppe eller Vand, der saltes lidt, og brunes derpaa udenpaa i Smør. Traaden kan ikke aftages, før de er færdige til at anrettes. De spises med brunt Smør.

Boller i Sauce.

Der sættes Suppe og Vand, lige meget af hvert Slags, paa Ilden, hvori koges Kjød- eller Fiskeboller; naar de er kogte, tages de op og Suppen sies. Der sættes en stor Skefuld Smør paa Ilden, hvori røres lidt revet Løg, lidt stødt Peber, Muskatblomme, Salt og en stor Skefuld Mel, hvilket fortyndes med Suppen, indtil den har en tilpas Tykkelse, da kommes Bollerne deri og koges lidt. Paa samme Maade kan Bollerne tillaves med Østers, Muslinger, Champignoner, Kapers, Selleri, eller hvad man vil bruge dertil. Løgene kan undværes og man kan da komme lidt Vin og Citronsaft paa, samt jævne Saucen med et Par Æggeblommer. Har man ikke Suppe, gaar det an at koge Bollerne i Vandet.

Farcerede Løg.

Naar store gule Løg er pillede, skjæres et Laag af dem, de udhules, fyldes med Kjødfarce, Laagene lægges paa og de sammenbindes i et Stykke tyndt Tøi. De kommes i kogende Vand og koger indtil de er møre, da optages de, og Bindingen løses af. Derefter laves en brun Sauce af brunet Smør, hvori koges Mel, Peber og Agurker eller Asier, som fortyndes med Bouillon, samt lidt Sky eller Soya; Løgene gives et Opkog deri eller holdes varme paa Fadet og overhældes med Saucen. Har man ikke Løg nok, kan man koge nogle Boller med i Vandet tilligemed Løgene og lægge dem i Midten af Fadet med Løgene rundt om.

Farcerede Sellerier.

Store Sellerier tilberedes paa samme Maade som Løg, kun koges de i lidt mindre Vand, fordi dette skal anvendes til Saucen. De optages, naar de er møre, lidt Smør smeltes, deri bages Mel, det fortyndes med noget af det Vand, hvori Sellerierne er kogte; disse varmes i Saucen, eller, dersom de er varme, hældes Saucen over dem. Lidt stødt Muskatblomme eller Karri og Salt kommes derpaa. Saucen kan jævnes med Æggeblomme, og der kan kommes lidt Peber deri. Det som er hulet ud, kan bruges til Hjælp til Sellerisuppe eller til at stuve.

Farceret Hvidkaal.

Naar de yderste Blade er pillede af Kaalhovedet, skjæres et Laag af ved den ene Side, hvor Stokken er. Kaalhovedet udhules og fyldes med Kjødfarce, Laaget lægges paa, derover et Par af de store Blade, hvorpaa det ombindes med fint Seilgarn eller et Stykke tyndt Tøi og kommes i kogende Vand med Salt, hvori det koges i 1 a 2 Timer efter Hovedets Størrelse. Det spises med rørt Smør med Muskatblom-

me i. Den Kaal, som er hulet ud, kan koges med i Vandet og hakkes til Søbekaal eller stuves.

Oxe-Omelet.

4 Pd. Round Beef skrabes og hakkes fint, 6 Æg piskes, fem eller sex Soda-Crackers knuses fint, lidt Smør, lidt hakket Tælle, Peber og Salt; alt dette æltes tilsammen, og man danner to smaa Brød, der rulles i Crackers og bages i en Time. Naar de er kolde skjæres de i Skiver.

Hash.

Til 2 Dele kold Steg eller kogt salt Kjød, (corned beef) fint hakket, tages 1 Del mosede Poteter, lidt Peber, Salt, Mælk og smeltet Smør. Det Hele kommes i Stegepanden og man rører i det indtil det er gjennemhedt, men ikke brunt. Deigen kan ogsaa dannes som flade Kager, dyppes i pisket Æg og steges i brunet Smør eller Fedt.

En Frokost-Ret.

2 Pd. Oxekjød, det kan være billigt Kjød, men ikke for magert — skjæres i Stykker en Tomme lange; de kommes i en Kasserolle med akkurat saameget Vand, at det staar over dem og koges jævnt i 2 Timer. Derpaa sættes det bort til næste Morgen, hvorpaa det krydres med Salt, Peber, Merian, hakket Løg og Persille. Derpaa koger det en halv Time længere og man tilføier en Theskefuld Soya, eller Catsup, samt en Spiseskefuld Mel vædet med koldt Vand; det koger op engang og serveres i et Fad med Laag paa.

En anden Frokost-Ret.

Man skjærer tynde Skiver af kold Oxesteg og lægger dem i en Tin-Kasserolle, som sættes i en Gryde kogende Vand. Over Kjødet kommes en Sauce lavet af 3 Spiseskeulde smeltet Smør, en Skefuld Catsup, en Theskefuld Eddike,

lidt Salt og Peber, en Spiseskefuld Ribsgele, en Theskefuld tillavet Sennep og lidt varmt Vand. Et Laag som passer, lægges over og det er færdigt i en halv Time, naar man passer, at Vandet i den udvendige Gryde er i stærkt Kog, hele Tiden.

Stuvet Oxehjerte.

Hjertet vaskes godt, og skjæres i Firkanter, en halv Tomme lange. Der kommes Vand paa, saa det staar over Stykkerne og det koger i ti Minutter. Vandet saltes lidt forat trække Blodet ud og det skummes meget omhyggeligt, hvergang Skummet reiser sig. Kjødet tages op, og Suppen sies; Hjertet hakkes fint, kommes atter i Suppen, med et Løg skaaret i Skiver, en stor Skefuld Catsup, hakket Persille, en fint hakket Sellerirod, lidt Cajennepeber og en god Klump Smør. Det koger nu indtil Kjødet er meget mørt, da røres en Spiseskefuld Mel deri, opløst i lidt koldt Vand. Det faar et Opkog og anrettes strax.

Af Kalvekjød.

Blanquet af Kalvekjød.

3 Pund Kalvebryst skjæres i smaa Stykker og lægges i tilstrækkelig koldt Vand til at det kan staa over dem; samtidig kommes i en halv Theskefuld hvidt Peber, en Theskefuld Salt, en god Visk Grønt, en halv, skrabet Gulerod, en skrællet Hvideroe og et Løg hvori er stukket 3 Nelliker; det Hele bringes i sagte Kog og skummes omhyggeligt, saalænge Skummet viser sig, og koger indtil Kjødet er mørt; derpaa sies det idet Suppen sættes tilbage paa Ilden og Kjødet vaskes i koldt Vand. Imidlertid laves en hvid Sauce, idet man smelter lidt Smør og rører Mel deri og derpaa lidt efter lidt kommer 1½ Pint af Suppen deri; lidt mere Peber og Salt

kommes i, hvis fornødent, samt en halv Theskefuld reven Muskatnød; naar Saucen har kogt op, piskes den med en Æggepisker, to smaa Æggeblommer kommes deri, Kjødet kommes i og det koger et Par Minutter idet man af og til rører deri; det kan serveres med en Spiseskefuld hakket Persille drysset over det, efter at det er ophældt paa et varm Fad.

Kalvekjød a l'Anglaise.

En stor Spiseskefuld Smør sættes over Ilden i en Gryde; naar det begynder at brunes kommes to Pd. Kalvekjød, som kan være simpelt Kjød, shoulder eller neck, deri og brunes; derefter kommes saameget Vand derpaa, at det staar lige over Kjødet; det skummes saa meget som nødvendigt; naar Kjødet er mørt udrøres nogle Spiseskefulde Mel i god Fløde og dermed jævnes Saucen. Det er en billig og velsmagende Ret.

Coteletter.

laves af Kalvekjød saavelsom af Lam- og Svinekjød. Hertil kjøbes ribs. Slagteren skjærer det i Skiver med et Ben til hver; af Lammekjød maa man skjære to Ben til hvert Stykke for at det kan blive tykt nok, men kun det ene bliver siddende. De spises med Grønt eller Poteter og ingen anden Sauce end den, der bliver paa Fadet, hvorfor derfor lægges noget Smør.

Forloren Skildpadde.

Naar et Kalvehoved af Middelstørrelse er skoldet, udvandes det godt, Tungen tages ud for bedre at rense det; denne og Hovedet, der flækkes, koges i Vand og Salt indtil det er saa mørt, at Kjødet kan skjæres fra Benene, hvilket maa ske medens det er varmt. Suppen bør skummes nøie. Det udbredes paa et Fad, alle Ben pilles omhyggeligt fra, og Kjødet tilligemed Tungen skjæres i smaa firkantede Styk-

ker; derpaa tages Bouillon, der gjærne kan være af brunede Stegeben, og det Vand hvori Hovedet er kogt, men da maa det koges i knapt Vand med Rødder og Løg — men bedre er det naar man ligefrem koger brun Sappe til samme Brug —; denne Suppe faar et Opkog og skummes atter; et godt Stykke Smør brunes, deri koges et stort revet Løg, men med Forsigtighed at det ikke brænder; derefter kommes 3 toppede Spiseskefulde Mel og ganske lidt Cajennepeber deri, det spædes med den brune Suppe og maa være lidt jævnet. Kjødet af Kalvehovedet koges deri med ½ Flaske god Vin og Saft af 1 Citron. Naar det anrettes, kommes smaa Fiskeboller, smaa stegte Frikadeller og haardkogte Æggeblommer deri.

Hjernen kan anvendes om man vil. Den sættes i koldt Vand og vaskes godt; Blodaarene og alt Urent aftages og den skjæres i Skiver, som bankes lidt, strøes med Salt og Peber, vendes i piskede Æg og steges paa Panden som smaa Frikadeller.

Kalve-Pie.

3 Pd. Kalvekjød, hakkes tilsammen med to Skiver salt Flesk; derpaa æltes det med en stor Kopfuld fine Brødkrummer, to piskede Æg, Salt og Peber; det bages ligesom Brød og skjæres i Skiver koldt.

Stuvet Kalvebryst.

I 3 Pd. Kalvebryst laves ligesom en Lomme, idet man skjærer Kjødet paa den øverste Side frit fra Brystbenene, medens man passer at lade et Stykke ved hver Side være helt for at holde det Stuvede. Fylding laves paa følgende Maade: 4 Unzer Brød stampes i koldt Vand. Et Løg hakkes og steges godt i Smør; derefter vrides Brødet af i et Klæde og blandes med Smørret og Løget; det krydres med Salt, lidt Peber og pulveriseret Thimian eller blandede Grøntsager, og man rører i det, til det er hedt. Da tages det af Ilden; en raa Æggeblomme røres i, og Brystet fyldes

dermed, hvorefter syes for det. Denne Fylding er ogsaa god for Fjærkræ og Lam. Stegen lægges dernæst i Bradepanden paa et Leie af hvad man har tilovers af Grønt samt en Skive Flesk; et Par tynde Skiver Flesk lægges ovenpaa tilligemed lidt Salt og Peber, og det bages i en ikke for hed Ovn, omtrent en Time, til det er fuldkommen mørt; det serveres med brun Sauce, som faaes ved at gnide Saucen i Bradepanden tilligemed Grøntsagerne gjennem en Sigte, blandes med det kogende Vand og krydres efter Smag.

Kalv i Karri.

Hertil anvendes egentlig Kalvebryst, men man kan forøvrigt ogsaa bruge andre mere kjødfulde Stykker. Kjødet hugges i smaa Stykker og vaskes i flere Hold Vand. En stor Skefuld Smør sættes over Ilden i en Gryde; naar det er smeltet, ikke brunet, kommes et lille revet Løg deri og koges et Par Minutter. Derefter røres to store Spiseskefulde Hvedemel deri, samt Karri efter Smag og Salt; (af Karri bør man dog helst tage saa lidt som muligt f. Ex. en halv Theskefuld, da man altid senere kan komme mere paa); det koges sammen og spædes lidt efter lidt med kogende Vand, indtil det bliver en tyk Vælling. Da kommes Kjødet i, og det maa i Almindelighed efterhaanden spædes med lidt mere Vand, der altid bør være kogende. Saucen skal være temmelig tyk, men den koger jo ind. Saavidt muligt maa man koge under lukket Laag, men det maa skummes behørigt. Det er færdigt, naar Kjødet er mørt og af et Par Pund Kjød kan det koges paa en Timestid, hvorefter det strax anrettes med Ris, men hvis Saucen skulde være bleven klumpet, da tages Kjødet først op, og Saucen sies derover.

Den samme Ret kan laves af Ænder, Høns, Gjæs og Kraaser, samt Lammekjød.

Karri kan ogsaa laves paa den Maade, at man sætter Kjødet paa Ilden med koldt Vand og Salt; man maaler

da først saa meget Vand, som man ønsker til Sauce og derefter ligesaa meget til Indkogning. Det koges, skummes godt, og naar Kjødet er mørt, tages det op og skylles i koldt Vand. Saucen laves da af Suppen ligesom den forrige, idet man først smelter Smør, tilsætter det revne Løg samt Karri, Mel og Salt og derefter spæder det med Suppen. Kjødet kommes deri, og faar et lille Opkog, før det anrettes.

Kalve Frikassee.

Frikassee laves af samme Sorter Kjød, som Karri. Kjødet skjæres i Stykker paa samme Maade.

Et Stykke Smør sættes paa Ilden og smeltes, deri røres saa meget Mel, som behøves til Jævning, det spædes med Vand, indtil det er en tyk Vælling. Kjødet kommes deri med Salt og spædes med Vand, indtil dette knap staar derover. En Visk af Purre- og Selleriblade kommes paa, men tages op før den koger itu. Hele Selleri- og Petersillerødder kommes paa, og det koger indtil Kjødet er mørt, da tages dette op tilligemed Rødderne, som skjæres istykker. Saucen hældes over Kjødet, som imidlertid er holdt varmt paa Fadet. Kommes der grønne Ærter paa, da bruges ingen Æg eller Muskatblomme, kun lidt hakket Petersille kommes paa kort før Anretningen.

Man kan komme Østers paa Frikasseen, men da bruges ikke Rødder: Skjægget tages af Østerserne og koges i lidt Suppe som afsies og kommes paa Frikasseen. Østerserne maa ikke koges med, men blot røres i Saucen eferat den er legeret med Æggene. Kommes Asparges paa, da bruges ingen Rødder. Aspargeserne skrabes, skjæres i korte Stykker og koges møre i Saucen.

Frikasseen kan ogsaa koges paa den sidst, ved Karri anførte Maade.

Engelsk Frikadelle.

2 Pund Kalvekjød og $\frac{1}{4}$ Pund Flesk hakkes fint; deri røres en stor Kopfuld fint revne Brødkrummer, 2 Æg, lidt Peber, Salt og reven Muskatnød samt helst en lille Smule pulveriseret eller hakket Thimian. Frikadellen lægges i en dyb Stegepande, hvori er brunet Smør, og den brunes godt paa begge Sider. Derpaa hældes Bouillon over den og den steges langsomt i Ovnen omtrent i 2 Timer. Den maa af og til vendes.

Spækket Kalvekjød.

Man tager det skjæreste Laarkjød og skjærer deraf Stykker, 13 Tommer lange, 2 Fingre tykke og noget bredere end Tykkelsen, dog er Faconen ikke af Vigtighed. Disse bankes løselig, saa at de ikke gaa itu, og spækkes derpaa meget vel med Flesk, saa at blot en Side bliver fri. Nu brunes Smør i en flad Gryde, deri brunes Stykkerne paa alle de Sider, der er spækkede, til Flesket er gjennemstegt; derpaa vendes den ene Side ned, som er bar, og naar denne er brun, kommes en Smule Vand eller Kjødkraft paa, og saa steges de paa denne Side, til de er gjennemstegte. De bliver bedst, naar de ikke er for velstegte, men lidt saftige. Naar de optages, røres lidt Fløde i Saucen. Man kan ogsaa dyppe Stykkerne i Ingefær og Peber, før de spækkes, men da maa der ikke komme Fløde i Saucen, men blot et Stykke koldt Smør til at jævne den med. Da kan de bruges med Grønt til som Karbonade.

Fricandeau.

Kalvekjød skjæres i Stykker saa tykke som en Finger, bankes lidt med en Kjøkkenkniv paa den ene Side og spækkes paa den anden Side. Rundeligt Smør i Forhold til Kjødet brunes i en Kasserolle eller Jydepande, deri lægges Kjødet med den spækkede Side ned og steges, indtil det er lysebrunt,

da vendes det og koges med Laag paa, indtil det er mørt, i Almindelighed i et godt Kvarter; Kjødet tages op og lægges paa Fadet, som sættes over Gløder; er der Fedt paa Saucen, skummes det af, og den tages af Ilden, medens der røres lidt Sky og Fløde deri, hvormed den atter sættes paa Ilden, under stadig Røren, indtil den begynder at koge og er jævn, da hældes den paa Kjødet, hvis spækkede Side er vendt ivei-ret. Stiv Ribssaft spises hertil, ligesom til Vildt.

Hel spækket Kalvelever.

Naar Hinderne er tagne af Leveren, lægges den i flere Hold koldt Vand, for at Blodet kan trække ud, hvorefter den spækkes med Flesk. Et Stykke Smør brunes, og Leveren vendes flere Gange deri. Naar den er lysebrun, kommes Salt, stødt Peber og et Par stødte Nelliker derpaa, hvorefter det spædes med saamegen Bouillon eller Sky og Vand, at der kan blive Sauce nok. Naar Leveren er mør, tages den op, Saucen sies, om det behøves, sættes paa igjen og jævnes med Mel, udrørt i Sky, Soya eller lidt hvid Vin. Saucen hældes over Leveren. Det giver en god Smag at stege nogle hele Løg med Leveren og servere dem omkring denne. Vinen kan undværes.

Leveren kan ogsaa skjæres i temmelig tykke Stykker, som steges paa Panden i saa rundeligt Smør og Stegefedt eller Klaret, at den kan koge deri. Naar Leveren er gjennemstegt og lagt paa Fadet, hældes Fedtet af Panden, paa denne kommes noget koldt Smør, og naar dette er brunt, røres lidt efter lidt koldt Vand eller Sky deri, indtil Saucen er jævn, og den hældes over Leveren.

Af Faare- og Lammekjød.

Stegte Lammehoveder.

Endskjøndt Lammehoveder er de bedste paa denne Maade, kan Faarehoveder dog ogsaa anvendes, naar de ikke er af for gamle Faar. De skoldes, flækkes, renses, Hjernen udtages, de vaskes godt og staar en Timestid i koldt Vand for at Blodet kan trække ud; Derpaa kommes de i kogende Vand med Salt i og koger, indtil Skindet lader sig trække af, da pilles de med stor Omhu, Ørene og Øinene skjæres af, Ganen pilles ud og Tungen flækkes og steges tilligemed Hovederne, om man liber det. Hovederne steges da i Smør eller Klaret, efter først at være dyppede i pisket Æg og rullet i stødt Brød, blandet med Salt og Peber; de steges lysebrune, og spises med brunt Smør og Salat eller anden Gemyse samt Poteter.

Faare-Frikassee

laves som af Kalvekjød, men da Kjødet er kraftigere, kan man komme mere Vand paa. Grønne Ærter, hvide Rødder, smaa Poteter og hakket Persille bruges. Karri af Faarekjød laves ganske som af Kalvekjød.

Lamme-Lever.

Den behandles ligesom Kalve-Lever og skjæres i temmelig tykke Stykker, som man lader ligge noget udbredte for ikke at være for vaade, derpaa vendes de i Mel eller Brød, blandet med Peber og Salt, og steges paa Panden i Smør eller godt Fedt. Saucen laves ligesom til Kalvelever dog uden Løg. Man kan skjære det Fede af raat, røget Flesk i store Tærninger, stege det tilligemed Leveren og lægge det paa Fadet med denne. Der behøves da mindre Smør og Fedt til at stege Leveren i. Den spises med Gemyse, dog helst med Æblegrød, Stikkelsbærgrød eller Kompot af Rhabarber-Stilke.

Canton af Faarekjød.

4 Pund Shoulder, der ikke maa knækkes hos Slagteren, vaskes og lægges paa Bordet med den indre Del opad. Skulderbladet skjæres ud og koges for at være ganske rent; derpaa udskjæres med en skarp, tyndbladet Kniv det nederste Led af Benet og Halvdelen af det andet, idet man altsaa bryder af halvveis mellem det første og andet Led og passer ikke at sønderrive Kjødet eller gjennemskjære Skindet. Enden af Benet tilbannes saaledes, at den ligner en Ands Næb. Derpaa fyldes Skulderen med en eller anden Farce eller Fylding, dog faces den mest brugelige hertil paa følgende Maade: 6 Løg pilles, skjæres istykker og koges i tre forskjellige Vand; 8 Unzer Brød udblødes i lunkent Vand og afvrides i et rent Klæde. Naar Løgene er møre, hvilket vil vare omtrent en halv Time, hakkes de og røres sammen med Brødet, med et Stykke Smør, to Æggeblommer og lidt Salt og Peber. Efter at det er fyldt i Skindet, syes derfor og det bindes sammen, saa det ligner en And. Det lægges i Bradepanden paa nogle Rester af Grønt og steges i en hed Ovn omtrent 20 Minutter til hvert Pund. Imidlertid tilberedes Gulerødder og Pastinakrødder, idet man skjærer dem i smaa Kugler, koger dem møre i vel saltet, kogende Vand og lægger dem i koldt Vand for at bevare deres Farve. Naar Cantonen er færdig, tages den op paa et varmt Fad, og holdes varm uden at tørres, medens Saucen laves. Denne tilberedes af brunet Smør med lidt Mel, hvorpaa Kraften i Bradepanden sies fra Grøntsagerne i Saucen, og sluttelig røres en Skefuld raa Fløde og et lille Stykke Sukker i. Rødderne varmes i Saucen og arrangeres rundt om Kjødet. Skulderbladet, — der maa skrabes efter at være kogt og have den brede Ende tilhakket, saa det ligner Fjeder, — puttes dernæst i Bagsiden af Cantonen, hvorefter den serveres.

Bagte Faarekoteletter.

Hvad man faar tilovers af smaa Stykker Ben og Kjød, efter at have tildannet Koteletterne pent, bruges altid til Sauce. En lille Smule smeltet Smør kommes over hver Kotelet og man lader dem saaledes ligge i femten Minutter, idet man holder dem just saa varme at Smørret ikke bliver stivt; derpaa dyppes hver i pisket Æg, og vendes i en Blanding af Salt, Peber og stødt Brød, hvorpaa de lægges i Bradepanden med ganske lidt varmt Vand i Bunden. De bages meget raskt, og dryppes ofte med Smør og hedt Vand.

Imidlertid er det afskaarne sat over Ilden i saameget koldt Vand at det netop staar over det; det koges, skummes og krydres med Salt, Peber, og om man lider det, en Skefuld Tomato Catsup.

Naar al Kraften er kogt af Kjødet og Benene, sies det og Sauce laves af en Skefuld Smør som brunes, heri kommes en Skefuld Mel og dette jævnes med Suppen; skulde den blive for tyk, spædes den med kogende Vand.

Indbagt Faarekjød.

Faarekjød hugges som til Frikassee og koges, men ikke for vel. Man renser derpaa Stykkerne for det ydre Skind og for de Ben, der kan borttages; derefter brunes de lyse i Smør. Imidlertid maa der være tillavet en Melbolledeig, men uden Sukker og med et a to Æg mere. Denne smøres paa Stykkerne rundt om alle Sider, og saa brunes de atter meget lyse i Smør. Hertil bruges hvid Sauce med hvide Rødder; Asparges er ogsaa passende at komme paa.

Af Svinekjød.

Kogt Skinke.

Den lægges Natten over i koldt Vand. Næste Morgen vaskes den godt med et grovt Klæde og sættes over Ilden i koldt Vand, der staar over den. Man regner knapt 20 Minutter til hvert Pund og det maa ikke koge for hurtigt; det skummes jævnligt. Skindet tages ikke af, før Skinken er kold; da gaar det let af. Hvis den sendes hel til Bordet, kan man sætte en Stykke udfryndset Papir om Skanken, for at holde deri naar man skjærer for. Den skjæres meget tyndt. Suppen kan benyttes til forskjelligt og man bruger da intet Salt.

Dampkogt Skinke.

Denne Maade er langt at foretrække for nogen anden. Skinken udvandes i tolv Timer; derefter vaskes den meget godt og Sværen skures med en stiv Børste. Den lægges da i Steameren, Laaget lægges paa og det sættes over en Gryde med kogende Vand. Koger omtrent 22 Minutter til hvert Pund. Vandet holdes i stærkt Kog. Hvis Skinken anrettes varm, flaaes den strax, og et Lag Brødkrummer lægges over for at ikke Saften skal løbe ud.

Sylte.

Til Sylte bruges Hovedet og Fødderne af et Svin. Hovedet flækkes, Øinene og Hjernen udtages, Ørene afskjæres og Stedet, hvor de har siddet, renses. Det ubrugelige, som er inden i Hovedet, borttages; dette afvaskes og sættes nogle Timer i koldt Vand, for at Blodet kan trække ud. Derpaa skoldes det tilligemed Fødderne i varmt Vand, og afskrabes godt. Fødderne flækkes, og det sættes samlet

paa Ilden i koldt Vand med Salt i. Det skummes og koges til det er mørt, optages, og, medens det er varmt, udtages Benene af Hovedet. Det pilles rent, og naar det er koldt, lægges det og Fødderne i en kold Lage, som er kogt med helt Peber, Laurbærblade og lidt Nelliker. Det optages efterhaanden som det bruges, og spises med Eddike og Peber.

Pressesylte.

Svinehovedet flækkes, rengjøres og koges ligesom det forrige. Naar det indvendige er taget ud af Hovedet, Benene og det øvrige ubrugelige borttaget, og det meste Fedt taget af Sværen, lægges det ene Stykke af denne i en Skaal af passende Størrelse. Det indvendige skjæres i Tærninger eller Strimler tilligemed Fedtet, som er skaaren fra Sværen, og blandes med Trynen og Ørene, som er afskaarne og skaarne i tynde Stykker. Det sættes derefter paa Ilden med Salt, stødt Peber, Nelliker og en lille Kop Suppe. Det omrøres godt, og ligesom det begynder at koge, tages det af, lægges strax i Sværen, det andet Stykke Svær lægges derover, og derover en Bund, som maa passe godt i Skaalen. I den første Time lægges en let Presse paa, senere en sværere; dog ikke saa svær at Fedtet kan trænge ud ved Siderne. Dagen efter tages det op af Skaalen og lægges i Lage, eller man kan skjære det i Skiver og lægge dem i Gele.

Pressesylte kan laves uden Svinehoved og blive god. Der bruges da Mellemflesk, Skank, Halskjød eller hvad somhelst og noget Fedt, som alt maa være kogt; det skjæres i Terninger og behandles som det forrige; hvis man ingen Svær har, kan det lægges uden disse i Skaale og ved Presningen blive saa fast, at det kan vendes.

Sylte i Gele.

Hovedet og det øvrige koges tilligemed en Kalveskank i knapt Vand, og naar det er skummet, kommes Salt, lidt

Eddike, hel Peber og Laurbærblade derpaa, hvormed det koger til det er mørt; da optages det. Hovedet pilles rent, Benene tages bort og det skjæres i mindre Dele, og Fødderne skilles ad. Derpaa skylles det i lidt Suppe og lægges enten samlet i en Krukke, hvoraf det efterhaanden tages eller det fordeles i mindre Skaale hvoraf det senere kan vendes. Fedtet skummes godt af Suppen, som sættes paa Ilden, og dersom den ikke er klar, maa der koges et Par Æggehvider og Skaller deri. Derpaa hældes den gjennem en fin Sigte eller Klæde paa Sylten, som løftes lidt iveiret, at Geleen kan komme overalt. Sylten spises da kold med Eddike og Peber til.

Lage.

12 Kv. Vand, 3 Pd. grovt Salt, ½ Pd. Puddersukker og 3 Unzer Salpeter gives et Opkog, skummes og ophældes. Naar det er blevet koldt, kan alslags Kjød og Flesk nedlægges deri, og behøver ikke at udvandes, før det skal koges.

Fleskepandekage.

Man bruger f. Ex. 8 Æg, og til hvert Æg tages en Skefuld Fløde. Æggene piskes først og derpaa sammen med Fløden. Lidt Smør brunes i en Stegepande, derpaa hældes en stor Kjøkkenskefuld af Røren, og paa denne lægges Skiver af Flesk, der først maa være kogt i Vand. Røren hældes over, saa Flesket dækkes, og saa steges Kagen ved sagte Ild. Undertiden maa man stikke lidt Smør ned ved Kanten, da man ikke maa have for meget under første Gang. Naar den begynder at stivne ovenpaa, er den brun underneden og maa vendes; det kan ogsaa hænde, at den bliver brun, medens den endnu er bløb ovenpaa, da er der for stærk Ild. Man maa skyde den af Panden helst paa et Laag med Hank i, lægge Panden ovenpaa Kagen, paa

hvilken der først er lagt lidt Smør, og saa holde Laaget fast til Panden, medens man vender det omkring. Man kan drysse hakket Persille eller Purløg ovenpaa.

Røget Skinke med Æg.

Der brunes lidt Smør paa Panden, hvori steges Skiver af kogt røget Skinke (men kun af det magre), indtil det er lidt brunet; da knækkes Æg og kommes imellem Flesket paa samme Maade som til forlorne Æg, dog saaledes, at det kan samles til en Kage. Den bages, indtil Æggene er stivnede (dog maa Blommerne ikke være haarde) og med Forsigtighed, saa den ikke brændes. Den vendes ikke, men skubbes fra Panden paa Fadet.

Stegt Skinke.

Skinken skjæres i Skiver og Sværen af. Hvis den er raa, lægges den i koghedt Vand under Laag i en halv Timestid; dette Vand hældes af og Stykkerne lægges fem Minutter i koldt Vand, hvorpaa de aftørres godt. Ganske lidt Smør eller Fedt smeltes paa Panden, saa den ikke er tør. Panden maa være meget hed, før Skinken kommes paa og Stykkerne vendes ofte, indtil de er nok. Anrettes med Persille, som brunes i Saucen.

Skinke og Kyllinge-Pie.

En ung Høne halvkoges og skjæres op. Et dybt Fad beklædes med god Piedeig. Herover lægges et Lag tynde Skiver kold, kogt Skinke, og ovenover disse, Stykker af Fuglen; dette dækkes dernæst med Skiver af haardkogte Æg samt Smør og Peber. I denne Orden vedbliver man, saalænge man har Noget tilbage. Saa hældes derover saamegen Hønse- eller Kalvesauce, at det ikke kan blive tørt. Hvis

Hønen er kogt i knapt Vand, vil denne Suppe være god istedetfor Sauce. En stor Pie bages i 5 Kvarter.

Flesk og Bønner.

Til et Pund salt Flesk, bruges en Kv. tørrede Bønner. Sværen skjæres i Striber. Bønnerne lægges ibløb i lunkent Vand Natten over. Dette skiftes en Gang, og om Morgenen sættes de over Ilden i koldt Vand. Naar de er møre, sies Vandet fra, Bønnerne kommes i et dybt Fad og Flesket begraves halvt i Midten; ganske lidt varmt Vand hældes over. Det bages brunt i Ovnen.

Svinekarbonade.

Stykkerne bankes let paa begge Sider, drysses med Peber og Salt, og steges paa en meget hed Pande, hvis de er magre, i brunt Smør, ellers kan de stege paa en tør Pande. Det Fedt der løber fra dem bruges til Sauce. Spises med Poteter.

Stegt Spare-Rib.

Idet de sættes i Ovnen, lægges et smurt Papir over, og dette ligger paa til Stegen er halvfærdig. Da tages det af og man drysser Kjødet med Mel. Ganske kort efter, dryppes det med Smør og senere med sin egen Sauce. Dette gjøres temmelig ofte, saa det ikke kan blive tørt. Lige før det tages fra Ovnen drysses et tykt Lag af fine Brødkrummer, blandet med Peber og Salt over; det smager godt heri at have hakket et Løg umaadelig fint. Det steger endnu et Par Minutter, idet man drypper en Gang til med Smør. Saucen skummes, og tillaves derpaa af en Skefuld brunet Smør, en Skefuld Mel som ogsaa brunes og hvortil føies Skyen, Saften af en Citron og en Spiseskefuld Tomatocatsup. Dette Sidste kommes først i, naar Saucen er siet.

Riftet Svinekjød.

De bedste Skiver skjæres fra Nyrestykket, dog kan ogsaa simplere Kjød bruges. De bankes let og ristes ligesom Porterhouse, over klare Gløder af Hardkul. Derefter lægges de paa et varmt Fad og drysses med Salt, Peber, en lille Smule Salvie og ganske lidt finthakket Løg, samt et Stykke Smør. Laag lægges paa og de sættes 5 Minutter i en varm Ovn. Udmærket med bagte Poteter.

Kogt Flesk.

Naar man tilbereder Karbonade, Svinesteg o. l. maa man, for at faa den rette Form og Udseende ofte skjære en Del fra, og alt Saadant, som helst maa være magert, kan benyttes paa en meget god Maade. Det skjæres i Stykker paa en Tommes Størrelse, kommes i Gryden med saameget koldt Vand, at det staar lige over dem, og koger jævnt under lukket Laag i 3 Kvarter. Imidlertid skrælles et halvt Dusin middelstore Poteter, skjæres i tykke Skiver og koges i Saltvand. Naar Flesket har kogt den behørige Tid, sies Vandet fra Poteterne og disse føies til Kjødet. Det krydres med Salt, Peber, et hakket Løg, en Skefuld Catsup og en Visk. Laaget sættes atter paa og det koger igjen i tyve Minutter, eller indtil Flesket er aldeles mørt. Til denne Ret maa Flesket ikke være for fedt.

At smelte Fedt.

Alt det Fede skjæres fra Skindet og skjæres derefter i smaa Firkanter. Man fylder en Gryde hermed og kommer deri en Kopfuld Vand, for at forhindre Sviden. Det smeltes meget langsomt over jævn Ild, ikke for stærk, idet man rører deri med smaa Mellemrum. Dette vedbliver, indtil Flesket er reduceret til ganske smaa, tørre Stykker. Disse tages da op med en Fiskeske; en Smule Salt kommes nu i,

og naar Fedtet er klart, sies det, enten i en Haarsigte eller et grovt Klæde. Hvis det Sidste bliver fortættet af Fedtet, dyppes det i hedt Vand. Saalænge det klare Fedt løber igjennem, maa Kluden ikke presses, og naar dette bliver nødvendigt, er det bedst at presse dette Fedt i et andet Kar, for simplere Brug.

Hvad man hovedsagelig har at vogte sig for, er at Fedtet brændes. Mod Slutningen røres uafladeligt, og efter at Saltet er kommet i, sættes Gryden tilbage, hvor der er mindre varmt. Blærer er det Bedste at binde over Krukkerne; ellers kan man bruge Papir, og over dette et Klæde dyppet i smeltet Fedt.

Stegt Pattegris.

Saasnart Grisen er slagtet og kold, haves rede et stort Kar fuldt af kogende Vand. Grisen lægges i koldt Vand i en halv Timestid; derefter tager man fat i det ene Bagben og ryster den stærkt omkring i det kogende Vand, saalænge indtil Haarene kan trækkes af i Haandfuldevis. Saa tages den op, tørres, og med en Børste eller en meget grov Klud, gnides den nu fra Hale til Hoved, indtil Skindet er ganske rent. Da skjæres den aaben, Indvoldene tages ud, man renser først med lunkent Vand, saa med tyndt Sodavand, og tilsidst med en Mængde koldt Vand med Salt i. Derefter tørres den indvendig. Den indhylles nu i et vaadt Klæde og maa holdes vaad, indtil man er færdig til at fylde den.

Til Fylding tages en Kopfuld Brødkrummer, en halv Kop finthakket Løg, to Theskefulde pulveriseret Salvie, tre Spiseskefulde smeltet Smør, en halv Theskefuld Peber, en kvart Theskefuld reven Muskatnød, en halv do. Salt og to velpiskede Æg. Alt, Æggene undtagen, blandes godt sammen; dernæst røres Æggene i, og det Hele fyldes i Grisen, saa den faar sin naturlige Skabning. Der syes for den, og Forbenene bøies bagtil, Bagbenene fortil, under Legemet og tæt

op til det; de kan holdes paa Plads med Pinde. Den tørres nu godt og drysses med Mel. Den sættes i Ovnen med en lille Smule hedt Vand, men saltes først senere. Tre Gange dryppes den med Smør og Vand, senere med Skyen. Hvis man liber Skindet blødt og mørt, gnider man det hvert femte Minut eller saa, med en Klud, dyppet i smeltet Smør, efter at den er begyndt at dampe. En Maaned gammel Gris vil i Reglen stege paa to Timer eller lidt derover, hvis Ovnen er god og hed.

Istedetfor at bøie Benene i den ovenfor beskrevne Stilling, ser det nydeligt ud at bøie alle Benene, som om Grisen laa paa Knæ; Hovedet kan da hvile paa Pandens Rand, for ikke at briste over Nakken. En yderst elegant Anretning serveres da paa følgende Maade: Paa Fadet lægges et tykt Leie af Persille, hvori Grisen knæler; hist og her i Leiet anbringes Stængler af den lyseste Selleri, der rager op over det øvrige, en Krans af Persille gives den om Halsen, og i Munden gives den enten en Citron eller et Stykke Blomkaal; til Øine bruges to Svedsker.

Til Sauce brunes en Klump Smør; heri brunes to Skefulde Mel, Saucen fra Panden røres deri, efter først at være omhyggeligt skummet, kogende Vand kommes i, hvis den er for tyk, og naar den er taget af Ilden, tilføies Saften af en halv Citron og helst et halvt Glas Sherry.

Ved Forskjæringen, skjæres Hovedet af først; derpaa flækkes Ryggen, Skinkerne og Forbenene skjæres af og Ribbenene adskilles. Fyldingen tages paa et lille Fad og bydes om ved Bordet. Hertil Rødkaal, eller hvadsomhelst man ynder.

Retter af stegt og kogt Kjöd.

Grilleret Kjød.

Kalve- og Lammekjød, helst af Brystet, dyppes først i piskede Æg, derefter i stødt Brød, som er blandet med Salt, Peber og Petersille, og steges helt paa Panden. Istedetfor i Æg kan man dyppe Kjødet i det Smør og Klaret, som er smeltet paa Panden, drysse det med Brød og stege det. Spises med Gemyser.

Indbagt Kjød.

Kjødet eller Stegen skjæres i ganske tynde Skiver og dyppes i en Pandekagedeig, som laves af et Pund Mel, 3 piskede Æg, to Unzer smeltet Smør, en Pint Mælk, lidt Sukker og Salt, og steges paa Panden i Klaret. Dertil spises Æblegrød, Stikkelsbærgrød, Rhabarber-Stilke eller andre Slags Gemyse. Denne Portion Deig er tilstrækkelig til 8 Personer.

Hachis.

2 Unzer Smør, dersom Kjødet er magert, da lidt mere, brunes, deri koges først et revet Løg, derefter 2 Anchiovis, som er skrabede fra Benene og hakkede, lidt Salt, Peber eller Karri, Saften af en halv Citron, en stødt Tvebak og en Theskefuld Mel. Naar det koger, kommes lidt Soya, 1 Gill Bouillon, kraftig Sky og et halvt Pund fint hakket, kogt eller stegt Kjød deri; tilsidst omtrent 1 Gill hvid Vin, som dog kan undværes. Det Hele er kogt i et godt Kvarter. Naar det anrettes, lægges enten brunede Poteter derpaa, eller man lægger Skiver af bagt Franskbrød paa Fadet og hælder Hachis derpaa.

Ragout.

Der brunes lidt Smør, hvori koges et revet Løg og lidt ituskaarne Anchiovis, Peber og Mel; det fortyndes med

Sky, Suppe og lidt syltet Ribssaft. Stegen eller Kjødet hugges eller skjæres itu, kommes i Saucen og optages, saasnart det er vel gjennemhedet. Naar Saucen igjen koger, hældes den igjennem Sigten paa Kjødet. Man kan variere med at komme Asier, syltede Citroner eller Charlotter i Saucen. I denne kan ogsaa koges Kjød- eller Fiske-Boller, eller et Lag af Farce lægges over den varme Ragout, naar den er hældt paa Fadet; Farcen smøres med Æggeblomme, blandet med lidt Vand; Fadet sættes i Ovnen og bages i en halv Timestid.

Frikassee af kold Steg.

Kjødet skjæres i tynde Skiver og koges jævnt i et Kvarter, tilligemed en Haandfuld hakket Petersille, et Rødløg skaaret i Stykker, ½ Pint Suppe, et Stykke Smør, Salt og Peber. Derpaa røres hurtig to Æggeblommer, et Glas Portvin eller Sherry, og en Skefuld Eddike deri, hvorpaa den ophældes.

At varme Kalvesteg og Steg af Vildt.

Kjødet skjæres i Skiver og kommes i Smør, der er brunet paa Panden; naar det er godt varmt, tages det op og lægges paa Fadet; Panden løftes af, medens der røres lidt Sky eller Fløde i Saucen, den sættes igjen paa og omrøres, indtil den koger, da hældes den over Kjødet. Det spises med stiv Ribssaft. Til saameget Kjød som til 5 Personer bruges en Gill god Fløde. Det skader ikke, om Fløden er sur.

Spare-Suppe.

Naar man har Ben, Sener eller Affald af Kjød, som alt har været stegt eller kogt, men er renligt behandlet, hugger og skjærer man det smaat, koger det et Par Timer med Salt og 1 Kvart Vand til hvert Pund Ben og Kjød, deraf bliver da en Suppe, som kan anvendes til forskjellige Saucer, Retter og Supper.

Grilleret Kalvesteg.

Kold Kalvesteg skjæres i middelmaadig tykke Skiver; disse varmes i Smør, som er meget lysebrunt, derpaa tages de op af Panden og Smørret hældes af. Nyt Smør brunes, Stykkerne dyppes i slagne Æg, og derpaa i stødte Tvebakker, og saa brunes de i det nye Smør, og naar de er vendte, kan det første benyttes til Hjælp. Hertil bruges brunet Smør og Grønt.

Kjødbudding af kogt eller stegt Kjød.

Kjødet hakkes fint; det kan godt være flere Sorter, og lidt raat Kjød extra forbedrer Buddingen; man maa blot passe at ingen Sener og Ben følger med. Til 1½ Pund hakket Kjød tages 6 Unzer revet Hvedebrød, som røres paa Ilden med lidt Mælk til en fast Deig, blandes efter nogen Afkjøling med ¼ Pund Smør, 4 Æggeblommer, lidt Salt, Peber, et Par finthakkede, i Smør stegte Løg, lidt reven Muskatnød og det hakkede Kjød, samt en halv Kop reven, skarp Ost, helst Parmesanost. Skulde Deigen være for stiv, blandes den med lidt Fløde eller god Mælk og tilsidst med de 4 piskede Hvider. Buddingen koges i Form i omtrent 1½ Time, og anrettes med Caperssauce eller skarp brun Sauce.

Posteier, Salater, Æg og Makkaroni etc.

Hønse-Salat No 1.

Høns, der koges for Salat, bør koge indtil Kjødet med Lethed skiller sig fra Benene. Høns, der er tilovers fra Suppe, benyttes hertil. Alt Kjødet pilles fra Benene, fries fra Skind og Fedt og skjæres i Stykker paa ½ Tommes Størrelse eller mindre. Grøn Salat vaskes, brækkes i smaa

Stykker og tørres paa et tørt Klæde. Kjødet og Salaten blandes i et dybt Fad og krydres med en Spiseskefuld Salatolie, en Theskefuld Eddike og en halv Theskefuld Salt og Peber. Derpaa tilberedes en saakaldet Mayonnaise paa følgende Maade:

En raa Æggeblomme blandes med en halv Theskefuld hver af Salt, tør Sennep og hvidt Peber, Saften af en halv Citron og saa meget Cayenne-Peber, som kan tages paa Spidsen af et lille Penneknivsblad. Dette blandes godt sammen med en Træske; derpaa tilføies Draabe for Draabe, og medens man bestandig rører, 3 Gills Salatolie og Saften af en halv Citron. Naar to Trediedele af Olien er kommet i, begynder man at tilføie Eddike, i det Hele fire Spiseskefulde; naar denne Mayonnaise er lavet, bedækkes Salaten med den, hvorpaa den pyntes med Oliven, Capers og haardkogte Æg, skaarne i fire Dele.

Istedetfor grøn Salat kan anvendes Selleri.

Hønse-Salat No. 2.

Kjødet skjæres fra Hønsene i ganske smaa Stykker, næsten som Erter; Sellerier skjæres paa samme Maade. Man tager lige store Dele Kjød og Selleri. Haardkogte Æggeblommer gnides fint; til hvert Æg føies en halv Theskefuld Sennep, ligesaa meget Salt, en Spiseskefuld Olie og et Vinglas fuldt af Eddike. Kjødet og Sellerierne blandes godt sammen i et dybt Fad, og Røren, hvori der tilsidst er kommet lidt Fløde, hældes derover. Røren maa ikke hældes over, førend Salaten skal serveres.

Hønse-Salat No. 3.

Til en Høne bruges samme Kvantum Selleri, 3 eller 4 Æg, en Spiseskefuld udrørt Sennep, en Theskefuld Salt, en Spiseskefuld koldt Smør, to Trediedele af en Kop Eddike,

fire Spiseskefulde Salatolie, to Trediedele af en Kop sød Fløde. Den laves saaledes: Det kogte Hønsekjød og Sellerierne skjæres i smaa Stykker, Hviden og Blommen af Æggene piskes hver for sig og Olien piskes langsomt i Blommerne. Dernæst blandes alle Ingredienserne i en Kasserolle (Fløden undtagen) og sættes over Ilden. Det koger, indtil det er temmelig tykt. Naar det igjen er koldt, piskes Fløden og hældes over Salaten en Time før den skal spises.

Hummer-Salat No. 1.

To Hummere pilles fint, fire Hoveder af frisk grøn Salat skjæres fint; det lægges lagvis i et temmelig dybt Fad, fire haardkogte Æggeblommer gnides ud, deri røres tre Spiseskefulde smeltet Smør, en Theske Sennep, lidt Cayenne-Peber og Salt, to Spiseskeer Sukker og to Kopper Eddike. Det sættes over Ilden og naar det er varmt, hældes det over Salaten.

Hummer-Salat No. 2.

Det Grønne af Hummeren udgnides i lidt Fløde eller fin Salatolie; deri kommes den Saft, der flyder af Hummeren, naar man aabner den, og som forsigtig maa samles, ogsaa lidt Eddike og Peber. Hummeren selv skjæres i smaa Stykker, og lægges mellem smaa krusede Blade af Salathoveder i Saucen. Det udpyntes ovenpaa med Karse, (Watercresses) noget af det lyseste og fineste af Salatbladene, og den indvendige røde, faste Rogn, udskaaren i Figurer og lagt mellem det Grønne. Da der gjerne er lidet af Rognen, kan den lægges i Midten og i Hjørnerne af Salatfadet.

Sildesalat.

Fed god Spegesild flaaes og flækkes fra Benene; derpaa lægges den en Timestid i sød Mælk, skylles i Vand og tørres

i et Klæde. Den skjæres i ganske smaa Tærninger og tillaves med fin Olie, Eddike, Peber og hakket Charlotteløg. Nogle lide ikke Løg, andre ikke Olie, derfor kan man gjerne komme blot Eddike og Peber derpaa. Til Udpyntning pleier man at bruge kogte Rødbeder, Gulerødder og Æg, hvilket alt bliver skaaret i fine Tærninger, og som smager godt, naar det blandes med Salaten. Men det lægges fast ovenpaa i Spidser eller Striber, hver Kulør for sig; af Æggene hakkes Blomme og Hvide hver for sig, men ikke fint. Man kan da schattere fra Æggehvide til Rødbeder, naar Æggeblomme og Gulerødder kommer imellem. Man kan ogsaa lade en Stribe af Silden komme tilsyne.

Salat af kold Steg.

Den hakkes, men ikke for fin og intet Brunt medtages. En Del Charlotteløg hakkes ogsaa og blandes i tilligemed fintskaarne Agurker eller Asier. Den tillaves derpaa med Eddike og Peber.

Fiske Salat.

4 Æggeblommer røres i 1 Pint Fløde og koges som til Creme. Naar det er koldt, røres Sennep, 3 a 4 Spiseskeer Eddike, hvid Vin, lidt Peber og Salt, og, om man vil, noget Hummer- eller Anchiovis-Essents deri. I denne Sauce, som maa være jævn, kommes da en stor, dyb Tallerken kogt, pillet Fisk og ¼ Pund smaat itubrækkede, kogte Maccaroni. Det blandes godt sammen og maa helst staa et Par Timer, inden det bruges.

Fiske Salat No. 2.

Fisken kan være af forskjellige Sorter, som, naar den er kogt, pilles fra Skindet og Benene i flade Stykker. Til en dyb Tallerken halv fuld af pillet Fisk laves en Sauce af

en Pint Fløde, hvilken gjerne kan være sur, og som røres med 2 Spiseskeer syltede Champignoner tilligemed den Eddike, som er ved dem, lidt stødt Muskatblomme og Salt. Dersom Saucen ikke er syrlig nok, kan der tages lidt Eddike til. Istedetfor med Fløde kan Salaten tillaves med 3 Spiseskeer Olie. Istedetfor Champignoner kan bruges Kapers.

Østers Salat.

Skjæget tages af 25 store Østers, som skjæres i 4 Dele, ½ Pund Kastanier koges, pilles og skjæres efter deres Størrelse i 2 eller 4 Dele. Saucen laves af 3 haardkogte Æggeblommer, som udtværes og røres med 2 raa do., derefter med 2 Spiseskeer Olie, 1 do. Eddike, Salt og lidt Peber. Kastanierne røres heri samt de itusk aarne Østers tilligemed den Sauce, som er ved dem, og man kan enten skjære 3 a 4 Fiskeboller i smaa Stykker eller pille kogt Fisk i Stykker og røre med i Saucen, hvoraf der da maa laves lidt mere.

Potetes Salat.

Ligemeget skogte Poteter og Rødbeder skjæres i tynde Skiver, lægges paa Salatfadet ag overhældes med en Sauce, der laves af lidt udrørt Sennep, som røres med Olie eller med to haardkogte Æggeblommer, hvilke først er udtværede med 1 raa, Peber, Salt og Eddike, helst den af Rødbederne. Man kan heri komme Selleri, raa Æbler, de kogte Æggehvider og Champignoner; det er da bedst at skjære Alt smaat og røre det i Saucen. Ynder man Løg herpaa, maa disse først koges og hakkes.

Speil-Æg.

Man kommer Smør i Hullerne paa en Æbleskivepande, og naar det er lysebrunt knækker man Æg og hælder sagte i Smørret, men lader det kun steges til Hviden stivner, og Blommen er bløð som paa forlorne Æg. De kan lægges

paa et lidet fladt Fad med syltede Østers eller Champignoner om hvert Æg, eller ogsaa lægges flækkede Anchiovis mellem Æggene. De kan ogsaa serveres alene. Istedetfor Ebleskivepande kan en Stegepande bruges. Naar Smørret da er lysebrunt, slaar man Æggene sagte ved Siden af hinanden, saa at de sees adskilte, men dog hænger sammen som en Kage. Da kan den udpyntes med grønne Blade om Kanten.

Blødkogte Æg.

Bløde Æg, maa netop være saaledes kogte, at Hviden er stiv, men Blommen kun ubetydelig fastnet. Naar man slipper dem i Vand, der koger, og regner 3½ Minuter til de optages, og i dette Mellemrum lader dem koge sagte fra en Kant, saa bliver de passende. De maa strax dyppes i koldt Vand, naar de optages, baade for at kunne behandles strax, og for ikke at fastne mere ved egen Varme.

Forlorne Æg.

Kogende Vand kommes i en Stegepande, som maa være aldeles ren. Naar Vandet koger, brækkes Æggene forsigtigt, først i en Underkop og dernæst i Panden, som tages af Ilden, medens dette sker. Naar alle Æggene er i, sættes Panden atter over Ilden; det koger sagte i 3 Minutter. Æggene tages op med en Fiskeske, lægges paa et Fad og kan pyntes med Persille.

Æg a la Creme.

En ren Stegepande fyldes næsten med kogende Vand, heri kommes en Skefuld Eddike, som maa være ganske klar, og en lille Smule Salt. Panden tages fra Ilden og de knækkede Æg kommes deri; naar dette har kogt tre og et halvt Minut, tages Æggene op med en Fiskeske og lægges paa smurt Toast paa et varmt Fad. Imidlertid

tillaves i et andet Kar en halv Kop Fløde eller Mælk; bruges det sidste, maa det gjøres tykt med en Smule Cornstarch. Man lader det komme ligetil Kogning, bestandig rørende, for at det ikke skal svides, derpaa tilføies en Skefuld godt Smør, samt lidt Peber og Salt. Det koger op en Gang og hældes over Æggene. Det smager udmærket at tage halv Fløde og halv Bouillon.

Røræg.

8 Æg piskes godt, først alene, derpaa med 8 smaa Spiseskeer Fløde eller god Mælk; derefter kommes det i Gryden eller Stegepanden med en Unze Smør og lidt Salt. Det smager godt at komme lidt finthakket Persille i; der maa ikke være Sveild og man rører ikke, men skraber uophørligt fra Bunden med en Træske; rører man rundt, vil Stykkerne gaa itu og det er ikke Meningen. Naar man finder dem passende stive, tages de af Ilden. De maa ikke være for haarde. Man kan komme kogte Aspargeshoveder deri. Man regner 3 Æg til hver Person.

Ægge-Frikassee.

Haardkogte Æg (kog ti Minutter) skjæres midt over og Blommen tages ud; den hakkes fint sammen med lidt Skinke, Tunge eller kold Fugl, lidt Persille, lidt smeltet Smør og ganske lidt Sennep. Dette røres godt sammen og hermed fyldes Hviderne, som sættes tæt sammen i et dybt Fad med Laag, de aabne Ender opad. Nu haves tilrede lidt Sauce fra Fjærkræ eller Kalvekjød; dette bringes lige til Kog med en halv Theskefuld hakket Persille, Salt, Peber og tilsidst tre Skefulde Fløde. Naar det koger op, hældes det over Æggene, Laaget sættes paa, det staar i fem Minutter, og sendes derefter til Bordet. Saasnart de haardkogte Æg er færdige, lægges de i koldt Vand, for at ikke Blommen skal blive sort.

Bagte Æg.

½ Dusin Æg brækkes i en smurt Form, som maa være stor nok til mageligt at holde dem. Lidt Salt drysses paa, og et lille Stykke Smør lægges paa hver Blomme. De bages i Ovnen, til Hviden er stivnet. Anrettes hede med Smør og Brød eller smurt Toast.

Chinesisk Fuglerede af Æg.

En hvid Sauce tillaves paa følgende Maade: Et halvt Pd. Kalvekjød skjæres i Strimler og kommes tilligemed noget Persille i en Kvart koldt Vand, koges og skummes, indtil Kjødet er kogt i Stykker og det Halve af Suppen kogt bort. Da sies den forsigtigt og kommes tilbage i Potten med en halv Kop Mælk. Naar det koger, jævnes det med en Theskefuld Cornstarch, udrørt i lidt kold Mælk, krydres med hvidt Peber, Salt, samt Saften af en halv Citron. Det sættes bag paa Ovnen og holdes varmt. Sex, otte eller ti Æg koges haarde, Blommerne tages forsigtigt ud og Hviderne skjæres i tynde Strimler. Blommerne bygges nu op i Midten af et dybt Fad, og Strimlerne arrangeres deromkring, saa det faar Formen af en Fugls Rede; der røres om i Saucen og den hældes forsigtigt over Æggene. Saucen skal gaa halvveis op ad Reden. Pyntes med Persille.

Makaroni.

Den brækkes i temmelig lange Stykker og bør koges i Bouillon, der ikke behøver at være meget stærk. Der skal ikke være mere Suppe paa, end man kan tænke sig passende til at den vil koge ind. Naar man tager en af dem op med Siden af en Gaffel og den derved gaar midt over, saa er de færdige. Derpaa røres lidt koldt Smør i dem, indtil Smørret er smeltet. De maa anrettes strax og spises med reven skarp Ost og smeltet Smør.

Makaroni paa Neapolitansk.

Man lader Makaroni koge i Vand eller tynd Bouillon, til de næsten er ganske kogte. Derpaa afhældes Vandet til der kun er lidt tilbage, hvormed de kan staa og trække sig.

I en anden Gryde koges finskaaren og udvandet Skinke og Kjød i tynd Bouillon, til det er vel kogt. Saa optages det af Saucen, og derpaa nedlægges Alt i et dybt Blikfad, saaledes at man først lægger et Lag Makaroni, og overstrør dem med reven Parmesanost, derpaa et tyndt Lag af Skinken, saa Makaroni med Ost og saa Kjød og Skinke, og saalænge man har Noget, vedbliver man saaledes; men det Sidste maa være Ost. Derpaa sættes Fadet ind i en varm Stegeovn, omtrent 10 Minutter, d. v. s. til det er vel varmt og har faaet en gulbrun Farve ovenpaa. Det serveres varmt.

Stuvet Makaroni.

Stænglerne brækkes i tommelange Stykker og koges møre. Saucen tillaves iforveien. Et halvt Pd. Oxekjød skjæres i Striber, kommes i koldt Vand og koges i en halv Time. Da tilføies et hakket Løg og en Pint Tomater, pillede og skaarne i Skiver. Det koger i en Time, da Kjødet tages op og det øvrige sies. I alt behøves der ikke mere end en Pint Sauce for et stort Fad Makaroni; Saucen hældes tilbage i Gryden, tilføies en god Klump Smør, Salt og om ønskes, Peber, og koger nu indtil Anretningen. Vandet sies godt fra Makaronien, som anrettes paa et Fad med den hede Sauce hældt over.

Postei med hvid Sauce.

Til 3 Pund Kalvebryst, som skjæres istykker og koges næsten mørt i knapt Vand med Salt, bruges 2 Pund Oxe- eller Kalvekjød, som laves til Farce, og 1 Pund Mel, som laves til Butterdeig og udrulles til den ved Butterdeig angivne Tykkelse. Den øverste Del af en Kageform lægges

paa Deigen, som skjæres af lige derefter; dette Stykke bruges siden til Laag paa Posteien. Den øvrige Deig udrulles tyndere, og med den beklædes hele Formen indvendig, saa der bliver en Kant foroven udenfor Formen. Hele Butterdeigen belægges derpaa med et Lag Farce, som smøres jævnt, saa at der ingen Huller er; der laves en rundelig Portion Sauce af Suppen, lidt Vin, Citronsaft, Smør, Muskatblomme og Mel; deri dyppes hvert Stykke af Kjødet og lægges tæt samlet indeni Farcen, tildækkes med denne, og derover lægges det afskaarne Butterdeigslaag, hvorpaa Kanten fra Siderne lægges i pene Folder. Det Hele oversmøres med Æggeblomme, fortyndet med Vand, og den bages i 1½ Time. Posteien kan ogsaa laves af Høns, Kyllinger, Kalkuner og Lammekjød. I den tilbageblevne Sauce kan der kommes Østers, Kastanier eller Champignoner, og den legeres med Æggeblommer.

Lever-Postei.

En Kalvelever skrabes og gnides igjennem et Dørslag. 1½ Pund fersk Flesk af det Fede skrabes eller hakkes tilligemed Leveren, 1 Pund raa Medisterpølse og 4 Anchiovis, som er skaarne fra Benene. Naar dette er vel sammenhakket, røres det godt med et Par revne Løg, stødt Peber, Nelliker, Salt, ganske lidt Timian, lidt revet Rugbrød, et Par Theskeer Mel, Sky, Soya, 6 a 8 Æg og omtrent 1 Pint Fløde. I en Form med fast Bund lægges et Lag af Farcen, derpaa itu-skaarne stegte Fugle, derpaa et Lag Farce og saaledes vexelvis. Det sidste Lag maa være Farce, som belægges med Skiver af fedt, røget Flesk, for at Posteien ikke skal blive brun; dette tages af igjen, naar den er bagt. Den bages i 1½ Time og spises varm med skarp, brun Sauce, dog bruges den mest kold til Smørrebrød og spises da uden Sauce. Istedetfor Fugle kan bruges alleslags fine Stege, som skjæres i Skiver. 3 stegte Duer, som skjæres i 4 Parter, vil være

passende til denne Portion Farce. Af Svinelever laves den paa samme Maade.

Rouletter af Steg eller kogt Kjød.

Rouletter koges i Klaret, som er tilberedt efter Anvisningen til „Kager, som koges". Der koges to revne Løg i 1½ Unze Smør; 12 Unzer Mel bages deri og spædes lidt efter lidt med 1 Pint Bouillon; det koges, indtil det er jævnt, da røres det med ½ Pund kogt, smaat skaaret Kjød, stødt Peber og Salt. Naar det er ganske koldt, tages lidt ad Gangen og trilles rundt i stødt Brød, derpaa i velpiskede Æg, saa i Brød, derpaa koges de i Klaret tilligemed lidt hel Persille til at pynte med. Til denne Portion, hvoraf der omtrent bliver 16 Rouletter, bruges 5 Tvebakker og 4 Æg. For at give en mere pikant Smag, kan der koges 3 hakkede Anchiovis tilligemed Løgene, og der kan kommes lidt hvid Vin, lidt Citronsaft og Muskatblomme i Deigen. De kan serveres med en skarp Sauce og pillede Poteter eller spises med Gemyser.

Hertil, som til alle Rouletter, kan der røres lidt opløst Husblas i det varme Stuvede.

Rouletter af Hummer.

Hummerne koges, Kjødet pilles fra Benene og skjæres i Tærninger, Skallerne stødes med Smør, smurres over Ilden og spædes med Vand. Naar det har kogt 1 Kvarter, afsies det, og Hummer-Smørret deraf sættes paa Ilden igjen med Mel, lidt Muskatblomme og lidt Sukker og spædes med Suppe, indtil det bliver en Grød. Hummerkjødet og lidt Salt røres deri tilsidst. Naar det er koldt, koges det som Foranførte. Skallerne kan ogsaa koges med Mælk. Hummer-Smørret spædes da med Fløde eller god Mælk.

Af Krebs laves Rouletter paa samme Maade, men da Smagen af Skallerne ikke er saa stærk som af Hummer,

kan den Mælk eller det Vand, hvori Skallerne er kogte, bruges med.

Anchiovis-Brød.

Franskbrød skjæres i Skiver og bages i Smør og Klaret. Paa hvert Stykke lægges en flakt Anchiovis, hvoraf Benene er udtaget, og ved Siden af denne et forlorent Æg. De lægges jævnsides paa et Fad og serveres med en kraftig Skysauce til.

Boller i sød Sauce.

Man laver Mel- eller Brødboller efter Anvisningen, koger dem i Vand med lidt Salt i og lægger dem paa et Fad, hvor de overhældes med en kraftig sød Sauce, hvori er kogt Pærer eller Æbler, som kan være tørrede, eller forskjellige Syltetøier.

Brødkage.

Til hvert Æg, man vil bruge, tages en Skefuld Fløde. Det piskes tilsammen og reven Citronskal og Salt kommes i. Skiver af Franskbrød dyppes i Mælk og steges i Smør Naar de er stegt paa begge Sider, hældes Deigen over, og Kagen bages ved god Ild, kun ikke ved Lueild af Brænde, indtil den skinner ovenpaa. Den behøver ikke at vendes, og anrettes med hvidt Sukker paa.

Fattige Riddere.

Skiver af Franskbrød dyppes i Mælk, tildækkes dernæst en Timestid, vendes i Sukker og Kanel og steges i Smør paa begge Sider. Derpaa overstryges de med et godt Lag Frugtgele og anrettes.

Saucer.

Fiskesaucer.

Maitre d' Hotel Smør.

En Unze Smør, en Spiseske hakket Persille, en Theske Citronsaft og en kvart Theske Peber, blandes sammen koldt og spredes saaledes over, hvad man ønsker at benytte det til. Det er fortrinligt for enhver Slags stegt Fisk.

Hollandsk Sauce.

En Unze Smør sættes over Ilden; deri uddrysses en Unze Mel, indtil det bobler, da tilføies gradvis en Gill kogende Vand; naar det koger, tages det op af Ilden; der kommes i tre Æggeblommer, en ad Gangen, en Saltskefuld tør Sennep, en Spiseskefuld Eddike, tre Spiseskefulde Olie, gradvis Draabe for Draabe, bestandig rørende, indtil det er jævnt. Til kogt Fisk.

Fløde-Sauce med Persille.

Smør smeltes, Mel røres deri og spædes med Fløde, indtil det er jævnt, da gives hakket Persille et Opkog deri. Et lille Stykke hvidt Sukker kommes deri og Salt tilsidst. Der kan bruges Mælk istedetfor Fløde, men da tages mere Smør.

Persille-Sauce.

Hakket Persille sættes paa Ilden med lidt Vand; naar det koger, tages Potten af, og Smørret røres deri, til det er smeltet. Saucen bliver jævn heraf. Vil man spare paa Smørret, tager man mindre og indgniber lidt Mel deri, og det faar da et Opkog i Saucen.

Ægge-Sauce.

4 Æggeblommer røres, indtil de er tykke, deri kommes en toppet Theske Mel, Saft af en og Skal af en halv Citron, 1 Theske Eddike, Puddersukker, et Stykke Smør af Størrelse som et lidet Æg og 1 Pint Vand. Det sættes paa Ilden og røres, indtil det koger. Denne Portion vil være passende til 4 Pund kogt Fisk.

Smør med Eddike.

Naar Eddiken koger, kommes Smørret deri. Man tager det derpaa af Ilden og rører deri, indtil Smørret er udsmeltet.

Kold Løg-Sauce.

4 haardkogte Æggeblommer udtværes og røres først med en raa Æggeblomme, derefter med en Spiseskefuld Olie, 1 do. Eddike, lidt Salt, Peber, hakket Persille, udrørt Sennep, kogte, hakkede eller raa revne Løg og kraftig Suppe, til Saucen er tilpas jævn.

Kold Peberrod-Sauce.

Man pisker tyk sur Fløde, og kommer deri hvidt stødt Sukker og Eddike efter Flødens Syrlighed; derpaa kommes reven Peberrod i, til den bliver skarp nok. Denne Sauce bruges til kold Lax og Gjedder. Somme bruger den endog til varm Lax.

Rørt Smør.

Egentlig er dette blot Smør, der røres stærkt paa Ilden med en Draabe Vand, til det bliver tykt; det smager bedst til Asparges, Spidskaal m. m.; men det er kostbart, og har den Ulempe, at det gjerne vil gaa over til smeltet Smør paa en varm Tallerken. Man kan derfor bruge en anden

Maade. Det er at tage ligemeget Smør og sød Fløde, indgnide en halv Theske Corn-Starch i Smørret, hælde Fløden paa i en lille Gryde, og røre deri til det koger. Det bruges til mange Fiskesorter.

Kapers-Sauce.

To Æggeblommer røres hvide; derefter kommes en Skefuld Mel, en Skefuld Smør, lidt Salt, Suppe og Kapers deri. Dette sættes paa Ilden, røres til det koger og ophældes.

Hvid Fiskesauce.

En Theske Corn Starch indgnides i et godt Stykke Smør; dette kommes i en stor Kop afsiet stærk Fiskekraft og faar et Opkog. 2 a 3 Æggeblommer piskes og røres i Saucen, der løftes af Ilden, medens dette sker. Naar den vil til at koge igjen, hældes et Par Skeer Madeira eller anden Vin deri. Den piskes godt, til den hældes op. Noget Muskatblomme kommes i, og Salt, hvis det behøves.

Sennep.

Ganske lidt kogende Vand hældes over 3 Spiseskeer Sennep. Dertil føies en Saltske Salt, en Spiseske Oliven-Olie, rørt sagte i, og en Theskefuld Sukker; tilsidst røres en godt pisket Æggeblomme deri og Eddike efter Smag. Den bør laves Dagen før den bruges.

Simpel Sennep.

Sennep udrøres i Eddike, og Sukker tilsættes efter Smag.

Mayonnaise Sauce.

To raa Æggeblommer (ikke det ringeste Hvide maa følge med) og 1½ Sennepske udrørt Sennep piskes sammen;

derpaa tilføies draabevis en lille Skefuld af den bedste Salat-Olie, idet man rører uafbrudt, indtil Fadet eller Koppen kan vendes uden at man spilder. Da tilføies en Spiseske Eddike og ganske lidt Cayenne og sort Peber samt en halv Theske Salt. Der røres stærkt, indtil det er let farvet. — Det bruges til Hummer, grøn Salat eller Fisk.

Til Kjödretter.

Stege Sauce.

Panden gjøres hed, førend Smørret kommes derpaa. Naar dette er brunt, røres først noget Sky eller Soya deri, derefter løftes Panden af, og et Stykke koldt Smør røres stærkt deri, for at det kan blive jævnt. Naar det er til Vildt eller til Kalvesteg, kan der kommes lidt god sur eller sød Fløde eller Kjernemælk deri, istedetfor det kolde Smør. Panden løftes af, medens Fløden røres deri, og sættes paa Ilden igjen, for at faa et lidet Opkog under stadig Omrøren.

Sky Sauce.

Man tager saamegen Sky fra Stegen, som muligt. Det sker paa den Maade, at man øser alt op af Bradepanden eller Gryden, naar Saucen er bleven kraftig, kommer et lille Stykke nyt Smør i igjen, og naar den opøste Sauce har staaet en Stund, skummer man alt Fedt af den, og kommer paa Stegen igjen, saa at man kun beholder Kraften tilbage. Denne kommes i en Pande med en Del finhakket Charlotløg, der koges vel. Naar den skal anrettes, løftes Panden af Ilden, og man rører et godt Stykke koldt Smør deri; dette gjør Saucen jævn, og med lidt Soya gives den Kulør; man kan ogsaa komme Strimler af Aspier og lidt af Saften i. Denne er god til alle Stege.

Rødvins-Sauce til Steg.

Man bruner et Stykke Smør i en Stegepande, men ikke for stærkt, kommer deri 2 Skeer Hvedemel og gnider det ud med Bagen af en Træske; man maa vedblive at flytte det fra et Sted i Panden til et andet, for at det ikke skal hvile saa længe paa noget Sted, at det kan brændes. Ilden maa ikke brænde for stærkt under Panden. Naar det nu har faaet en smuk brun Kulør, opspædes det lidt efter lidt med Kraftsuppe og Sky af Stegen; Kraften behøver ikke at være meget stærk, naar man har Sky. Naar denne er saaledes opblandet nogle Gange, men endnu for tyk, kommer man Rødvin deri, til den bliver passende tynd; ligeledes hakket Løg, hakkede Anchiovis, lidt udrørt Sennep, Sauce af syltede Østers efter Behag og lidt Peber; alt dette koges vel op, og saa sies det. Man kommer atter Saucen i Panden for at varme den, og har lidt Soya deri. Hvis den Stegepande, man har, kun er af Jern, og ikke vel blandet med Staal, saa bør man ikke have Vinen i Panden, men naar Saucen er opspædet med Kraft, kommes den i en lille fortinnet Kobberpande eller glaseret Gryde, og siden tillaves den der. Denne Sance passer til Oxesteg, og kan ogsaa bruges til Faaresteg. Til Gaas, And og Skinkesteg tages mere Sennep.

Brun Fløde Sauce.

Man tager lige meget Smør og tyk sur Fløde. Smørret brunes i en Pande, og en Theske Mel brunes deri; dette opspædes med et Par Skeer Sky. Naar dette koger, kommes Fløden i, og der røres stærkt, til Saucen koger. Har man ingen Sky, da tages heller ikke Mel; men da maa Fløden være god. Skulde det hænde, at den vilde skille sig ad, da tages lidt mere Fløde, og da den deraf vil blive for hvid, afhjælpes det ved Soya. Denne Sauce er til

Kalve- og Fuglesteg og kan til Nød bruges til Faare- og Oxesteg. Til Fuglesteg bør man undgaa Soya.

Sauce til Grydesteg.

Den almindelige Sauce er vel den, der danner sig selv i Gryden, naar man indgnider Stegen vel, før den kommer i det brune Smør, og kommer hele Stykker af Ingefær, hele Peberkorn og hel Løg i, der afsies; men Nogle yndet sur og sød Sauce, og da kommes mindre Mel paa Stegen; man laver da en lille brunet Jævning som til Rødvins-Sauce, opspæder den med Kraften, og kommer Sukker og Eddike deri; da bruges hverken Løg eller Krydderier, kun lidt Ingefær.

Rød Sauce.

Man bruger ogsaa her Smør og Mel, som til Rødvins-Sauce, og opspæder med Kjødkraft. Naar Melet er vel brunet, og man har haft en Gang Suppe i, tages et Par Skeer Puddersukker, der udgnides i det Øvrige; derpaa noget mere Kraft, og tilsidst rød Saft, af Cranbær. Denne Sauce bruges til grilleret Kjød.

Tomato Sauce.

I en tyk Saucepande eller Kasserolle kommes 1 Pint Tomatoes, en Unze Gulerod og ligesaa meget Løg skaaret i Skiver, endvidere en Unze salt Flesk skaaret i smaa Stykker, en lille Visk, fire Nelliker, en Theske Salt, en Kvart Theske Peber og en Gill Suppe, Sky eller Vand; det koges langsomt en Time og gnides derpaa gjennem en Sigte med en Træske.

Spansk Sauce.

En Unze røget Skinke skaaret i smaa Stykker paa ½ Tommes Størrelse steges i 1 Unze Fedt. Saasnart det er

brunt, tilføies 2 Unzer Gulerod skaaret i Skiver og ligesaa meget Løg, ligeledes skaaret i Skiver. 2 Unzer tørt Mel røres i og brunes; derefter kommes en Kvart Bouillon i; hvis man ikke har det, da 1 Kvart Vand og ½ Pund fint hakket Kjød. Det krydres med en Theske Salt, lidt Peber og en Visk; det koges langsomt en Timestid, og skummes behørigt; derefter sies det og en Gill Vin kan føies til. Denne Sauce kan holde sig over en Uge paa et koldt Sted og bruges til alslags mørkt Kjød, Vildt eller stegt Fisk.

Selleri Sauce for kogt Fugl eller Kalkun.

To Spiseskeer Mel blandes med en Thekop fuld af Smør. 1 Pint kogende Mælk haves beredt; Melet og Smørret røres i Mælken. 3 Sellerihoveder skaarne i smaa Stykker koges i Vand, hvilket sies af; derpaa kommes Sellerierne i Mælken og det sættes over Ilden for 5 a 10 Minutter, idet man bestandig rører i det.

Hvid Sauce til Høns, Kalve- og Lammekjød.

1 Pint Fløde koges ganske sagte med lidt stødt Peber, helst hvidt, og Skallen af en lille halv Citron; naar det har kogt lidt, sættes en Jævning paa af 2 a 3 Unzer Smør (eftersom Fløden er tyk), der er rørt med en Spiseske Mel; det røres stadigt, til det er blevet tykt, og fortyndes da med Bouillon, indtil Saucen har erholdt en passende Tykkelse. Naar den hældes op, trykkes Saften af en halv Citron deri. Der kan bruges god Mælk istedetfor Fløde, men da tages mere Smør. Istedetfor Citronskal og Saft kan der koges saa megen kraftig Sky eller god Soya i Saucen, at den faar en rødlig Farve.

Østers-Sauce.

Skjægget tages af Østerserne, koges ganske kort i lidt Vand eller tynd Suppe og afsies. Et Stykke Smør smeltes,

deri røres Melet, og det fortyndes med den afsiede Suppe, tilligemed hvid Vin, lidt Citronsaft, Salt, Muskatblomme og saa megen Kjødsuppe, at det bliver tilpas tykt. Østersene kommes paa tilsidst og maa ikke koges, men kun blive hede. Der kan kommes ganske smaa Fiskeboller paa, hvilke maa koges i Suppen, førend den bruges til Saucen. Der kan ogsaa kommes kogte og pillede Kastanier deri tilligemed Østerserne. Den jævnes med lidt Æggeblomme.

Sauce til Vildt.

Man sætter Fløde, koldt Smør og noget god Sky sammen paa Ilden og rører deri, indtil det koger og er blevet jævnt.

Hvid Sauce.

Til 1 Kvart Bouillon tages en Ske godt Hvedemel, som udrøres i et Stykke Smør; dette maa først smeltes i en Gryde, og naar det begynder at ville koge, kommes Melet i og udgnides; det maa aldeles ikke blive brunt, og det opspædes lidt efter lidt med Kraften. Herpaa kommes Muskatblomme, Kajenne, hvide Rødder, smaa Kjødboller og ellers hvad man har af syltede Østers, Kapers eller Asier. Er det til Kyllinger, Kalkuner eller Kalvebryst, da er det ogsaa godt at piske en Ske sød Fløde i Saucen, naar den skal anrettes; men til Gjæs og Ænder passer det ikke. Man har Saucen lidt skarpere af Kajenne til disse, og bruger ikke Østers paa. Vil man lave den hvide Sauce til Gjæs sur og sød, da gjøres den ikke saa skarp, og man kommer kun hvide Rødder og Æbler paa. Nogle bruger herpaa skaarne Mandler og Korender.

Til Buddinger o. A.

Sød Sauce.

Man tager rød Saft, helst Hindbær med libt Kirsebær, Vand og Sukker efter Smag. Til 1 Pint heraf tages 1 Ske Corn Starch, der udrøres i koldt Vand og kommes i Saften, naar den koger; man kan heri komme Syltetøi eller Rosiner, ogsaa skaarne Mandler; disse sidste Ting koges i Saften, før Jævningen kommer i. Syltetøiet kommes i, efterat den er kogt, og maa ikke koge. Saadan Sauce bruges til de fleste Buddinger.

Hvid sød Sauce.

Hertil tages Gammelvin blandet med Vand og Sukker. Til 1 Pint heraf bruges Saft og reven Skal af en halv Citron; det jævnes med 1 Theske Corn Starch, og naar den skal anrettes, kommes deri 3 velslagne Æggeblommer, fortyndede med libt kold Vin. Den bruges varm helst til Brødbudding og Potetesbudding, men kan ogsaa anvendes til andre, om man saa synes.

Creme Sauce.

1 Kvart god sød Fløde koges med 7 Unzer Sukker og libt Vanille; den jævnes med 8 velslagne Æggeblommer, og maa piskes godt. Naar den er kold, kommes deri pisket Flødeskum, omtrent 5 a 6 Skeer, der røres sagte i, og bør sees ovenpaa. Denne Sauce bruges kold til Rødvinsbudding, Citronbudding, Fromage og flere lignende Ting. Den bruges ogsaa til Blanc-Manger; men da blandes den med dobbelt saa meget Flødeskum.

Æble Sauce.

Æblerne skjæres istykker og koges derpaa i Vand tilligemed nogle stødte søde Mandler; derefter gnides de gjennem

et Dørslag, sættes atter paa med lidt Citronsaft og Skal, Sukker og lidt Corn-Starch, udrørt i Vand og koges ganske kort.

Citron Sauce.

Saften udpresses af en Citron og Skallen rives. 1 Unze Smør sættes over Ilden og blandes med 1 Unze Mel, til det koger. Derpaa røres i ½ Pint kogende Vand, 1 Unze Sukker, Citronskallen og Saften. Saucen serveres til Buddinger. Den maa ikke koge, efter at Citronen er kommen i, da den ellers vil blive bitter.

Jelly Sauce.

1 Unze Sukker og et Par Theskefulde Currant Jelly smeltes over Ilden i 1 Pint kogende Vand, hvorefter ½ Theskefuld Corn-Starch opløst i ½ Kop koldt Vand røres i. Saasnart det koger op, er det færdigt.

Gemyser.

Som alt anført bliver stuvet Grønt, der først skal koges, bedst, naar det koges ved Damp. Ellers koges det i ikke mere Vand, end nødvendigt.

Spinat.

Stilkene pilles af Spinaten og den koges, indtil den er mør, da trykkes Vandet rent af i en Sigte, og den hakkes fin med ganske lidt Mel, kommes i det Kar, hvori den skal stuves, med lidt Muskatblomme, udtværes godt og fortyndes lidt efter lidt med saa megen Fløde, Mælk eller Suppe, at den bliver som en tynd Grød. Den koges nu kort, og tilsidst

kommes Smør og Salt deri. Den serveres med forlorne eller overskaarne, haardkogte Æg omkring.

Blomkaal

bliver isærdeleshed god ved at koges ved Damp. Den maa renses meget godt for de smaa Blade, der sidder imellem Knopperne. Stokkene skjæres bort rundt de yderste Blade. Blomkaal er tilbøielig til at blive rødlig, naar den koges, og for at undgaa dette, kan man indbinde den i et Stykke hvidt Tøi, hvad enten den koges i Vand eller ved Damp. Ligeledes bør man lægge den i koldt Vand, efterhaanden som den renses før Kogningen, ogsaa af Hensyn til Farven. Blomkaal bør være saa hel, som man kan faa den, men ganske hel kan man sjeldent have den, da den skal renses saa meget. Nogle koger Kaalen i halvt Mælk og halvt Vand og spiser den med rørt Smør til, men det Almindeligste er at stuve den og da gjør det ikke saa nøie, om den gaar i flere Stykker. Man udgnider et Par toppede Theskeer Mel i en stor Skefuld Smør, kommer herpaa saamegen Mælk eller Fløde, at det bliver en tyk, jævn Sauce og lader Kaalen faa et Opkog heri med Muskatblomme, et Stykke Sukker og tilsidst lidt Salt.

Man kan ogsaa smelte et godt Stykke Smør over Ilden og røre lidt Muskatblomme i, hvorefter det hældes over Kaalen, naar den anrettes.

Syrer.

Jeg har ikke truffet Syrer her i Landet, men jeg ved, de findes, idetmindste nogle Steder, og derfor udelader jeg dem ikke.

De groveste Stilke rives af Syrerne og de koges i knapt Vand, hvis de ikke er meget sure, thi da maa man tage rundeligt Vand, hvoraf noget afhældes, førend de er kogt nok.

Naar de er møre hældes Vandet fra, og de gnides gjennem en grov Sigte og sættes paa Ilden med et godt Stykke Smør, Sukker efter Behag og ganske lidt Salt.

De kan ogsaa, naar de er gnedne igjennem Sigten sættes paa Ilden med lidt Bouillon, Smør og Salt og, naar de har kogt noget, legeres med Æggeblomme. Denne Maade at tillave Syrer paa, er den sundeste, men de Fleste holder mere af at faa dem tillavede med Sukker.

Der er endnu en Maade at tilberede Syrer paa, som jeg ikke har prøvet, men som jeg ved har været meget yndet i Norge. Syren nedlægges da raa i Gryden, med Smør paa Bunden og mellem hvert Lag; intet Vand kommes paa; den koger langsomt under lukket Laag og naar den er mør, tillaves den med Sukker efter Smag. Nogle pleier, til denne Slags Syre, at lægge hele Tvebakker ned i Syren naar denne er færdig, lade dem staa en Stund til de er gjennemtrukne af Smørret og lægge dem under Syren paa Fadet, naar den serveres.

Stuvede Gulerødder.

Gulerødderne skrabes, skjæres i Skiver og lægges i kogende Vand, hvor de koger, indtil de er saa møre, at man kan gnide dem igjennem en Sigte med en Træske. Derefter sættes de igjen over Ilden med et Stykke Smør og Sukker, og faar et lille Opkog; ved Anretningen drysses hakket Persille over. Nogle lide Eddike til denne Anretning.

Italiensk Salat.

1 Pint grønne Ærter pilles. Af et lille Bundt Asparges bruges Hovederne. 1 Pint Snitte-Bønner skjæres i forskjellige Former. For et Par Cents Gulerødder og Pastinakrødder renses og skjæres i Stykker paa en Tomme i Gjennemsnit, et ganske lille Blomkaalshoved skjæres ud i smaa Grene;

alle disse Ting koges og lægges dernæst i koldt Vand for ikke at tabe deres Farve. En stor Rødbede vaskes og koges uden at bryde Skindet eller skjære Toppen og Roden af; naar den er mør pilles den og skjæres ligesom Gulerødderne. Alle Grøntsagerne arrangeres dernæst paa et Fad og tillaves med Salatolie, Eddike, 1 Theske Salt og lidt Peber.

Snittebønner No. 1.

Bønnerne kommes i kogende Vand og koges uden Laag, til de er møre; da rystes Vandet af dem og de sættes atter over Ilden med 1 Unze Smør, 1 Spiseskefuld hakket Persille, 1 Theskefuld hakket Løg og lidt Salt og Peber; de serveres varme.

Den gule saakaldte „Butter-Bean" er meget ynbet De kommes i kogende Vand og koges fuldstændig møre. Vandet rystes af dem, og de faar et lidet Opkog i lidt Mælk samt Smør, Salt og Peber.

Snittebønner. (Paa Skandinavisk.)

Med Siden af en Kniv tager man fat i Stilken og kan da trække en lang Traad af lige op til Spidsen af Bønnen. Dette kaldes at revle Bønnerne. Derefter snittes de paaskraa, ganske fine; de koges møre i Vand uden Salt, hvorpaa de trykkes tørre i en Sigte. De bør ikke koge mere end lige møre, thi de maa ikke gaa itu. Man smelter Smør, rører Hvedemel i og spæder det med Fløde eller Mælk og lader det koge til en jævn Sauce, hvorefter Snittebønnerne faar et Opkog heri med lidt hakket Persille, et Stykke Sukker, lidt Muskatblomme og tilsidst Salt. En god Skefuld Smør, en halv Ske Hvedemel og en lille Pint Fløde er omtrent passende til en dyb Tallerken fuld af haardt aftrykkede Bønner.

Ved de fleste saadanne stuvede Grøntsager er anført Muskatblomme, forbi det er det almindeligst yndede Krydderi

til Sligt; men om Nogen ikke skulde lide det, kan det jo undværes alle Steder.

Stuvede Tomater. No. 1.

Modne Tomater skoldes og skrælles; derpaa skjæres de op og koges møre, hvorefter de krydres med Smør, Peber og Salt.

Stuvede Tomater. No. 2.

Tomaterne skoldes og skrælles; derefter skjæres de smaat, koges møre i knapt Vand, og Sukker kommes i efter Smag.

Raa Tomater.

De aftørres godt, skrælles, skjæres i Skiver og lægges i et Glasfad; Eddike og Peber kommes over dem; i Eddiken røres først et Stykke Is raskt omkring; det skulde derefter hensættes paa Is indtil man ønsker det.

Kogte Løg.

De pilles, lægges for en halv Time i koldt Vand, og kommes dernæst i Kasserollen med saameget kogende Vand at det staar over dem. De koger i femten Minutter, da sies Vandet fra dem og nyt kogende Vand hældes paa. De koges indtil de kan gjennemstikkes med et Straa. Anrettes med smeltet Smør og Peber. Løg maa aldrig koges i en Jerngryde.

Stuvede Løg.

Unge Løg maa helst koges paa denne Maade: De pilles, lægges i koldt Vand, og dernæst i Gryden med kogende Vand. Naar de er halvfærdige, kastes alt Vandet bort, undtagen en lille Kopfuld; der tilføies ligesaa megen Mælk og en stor Skefuld Smør. Det koger jævnt indtil Løgene er ganske møre, hvorpaa det anrettes med lidt Salt og Peber, efter

Smag. Hvis Løgene er store og stærke, bør de koges i tre Vand, hvoraf saa de to første bortkastes og man af det Sidste kun beholder ganske lidt tilbage.

Løg er et af de mest nærende Vegetabilier, og det eneste ubehagelige ved dem er den Lugt og Smag de efterlader; dette kan afhjælpes ved at tygge og synke et Par Korn brændt Kaffe.

Fyldt Æggeplante.

De koges i ti Minutter. Planten skjæres nu aaben ned langs Siden, og Kjærnerne pilles ud. Rummet holdes nu aabent ved Hjælp af et Stykke rent Træ eller andet Lgnd., og Planten lægges i koldt, saltet Vand, medens Fyldingen tillaves som følger:

Brødkrummer, ganske smaa Stykker fedt Flesk, Salt, Peber, reven Muskatnød, Persille og ganske lidt Løg hakkes fint sammen. Det røres med lidt Fløde og et pisket Æg. Hermed fyldes Planten, den ombindes med bløb Traad for at holde den sammen og bages, idet man har en Smule hedt Vand i Bradepanden. Naar de begynder at stege, dryppes de med Smør og Vand; de prøves med et Straa, og naar de er ganske møre lægges de i et Fad, tre Ske fulde Fløde kommes i Saucen som tillige kan jævnes med lidt Cornstarch, lidt hakket Persille kommes paa, det koger netop op og hældes over Planten.

Stuvede Persillerødder.

Hvis de er unge, skrabes de, er de gamle skrælles de tyndt og flækkes. De puttes i kogende, saltet Vand og koger fra en halv til en hel Time. Da skjæres de i Stykker en Tomme i Gjennemsnit; en stor Skefuld Smør smeltes; heri udrøres en Skefuld Mel og det opspædes med god Mælk eller Fløde;

heri gives Rødderne et Opkog, tilligemed en Skefuld finthakket Persille.

Selleri-Rødder

kan behandles ganske paa samme Maade.

Slik-Asparges.

Aspargeserne skrabes meget godt, medens de er raa og lægges i koldt Vand, eftersom de skrabes; Toppen eller Hovedet skrabes ikke, derfor holder man i det og skraber nedover. Det er bedst at koge store og smaa hver for sig, thi de store behøver længere Kog. Man binder dem da i Bundter og koger dem i Salt og Vand. De spises med rørt Smør til.

Stuvede Asparges og nye Gulerødder.

Begge Dele skrabes, man skjærer dem i korte Stykker og koger dem møre i halvt Vand, halvt Bouillon; af Aspargeserne koges ikke mere, end hvad der er mørt. Asparges her i Landet er i det Hele taget ikke gode, og man maa næsten altid skjære et Stykke af det haardeste bort. Hovederne bliver hurtigere møre end det Andet og bør derfor kommes senere paa. Der koges ikke mere Vand og Bouillon, end der behøves til Saucen. Naar de er møre, sættes en Jævning paa af Smør og Mel samt lidt Salt.

Man kan stuve begge Dele hver for sig paa samme Maade, og da kommes lidt Persille paa Gulerødderne og Muskatblomme paa Aspargeserne.

Hvideroer

skrælles, skjæres i stykker, koges møre ved Damp eller i Vand og afsies; der smeltes Smør, hvori kommes Mel, Fløde eller Mælk, som koges til en jævn Sauce, hvori Roerne kommes tilligemed hakket Persille, et lille Stykke Sukker og

tilsidst Salt. Man kan ogsaa koge Roerne med lidt Bouillon og lidt Vand. Naar de er møre, sættes en Jævning af Smør og Mel derpaa tilligemed hakket Persille.

Grønne Ærter.

Er Ærterne kogte ved Damp, da kommes de, naar de er møre, paa Fadet, hvor de røres med et godt Stykke Smør og lidt Salt. Bruger man ikke Damp, kan de koges med Sukker og ganske lidt Vand, indtil de er møre; da røres et godt Stykke Smør deri, og de anrettes strax. Man kan ogsaa koge dem møre i lidt mere Vand og komme en Jævning af rigeligt Smør og lidt Mel derpaa tilligemed hakket Persille, Salt og lidt Sukker.

Hvidkaal

tillaves ligesom Blomkaal, skjæres i 4 Dele før Kogningen, og naar den skal stuves, skjæres den igjen i mindre Stykker og holdes varm medens Saucen laves. Et godt Stykke Smør røres med lidt Muskatblomme over Ilden og serveres i en Sauceskaal eller hældes over Kaalen, naar den anrettes. Man kan ogsaa røre Mel i smeltet Smør, omtrent 1 Unze Mel i 2 Unzer Smør, opspæde det med Bouillon og give Kaalen et lille Opkog deri tilligemed Salt og Muskatblomme.

Man kan stuve Kaalen i Mælk, da smeltes lidt Smør, hvori udrøres Mel, samt Fløde eller Mælk og det koges jævnt. Heri faar da Kaalen et lille Opkog med et Stykke Sukker og tilsidst Salt. I Alt, hvor der er Mælk, kommes sidst Salt og helst efter at det er taget af Ilden.

Grøn Langkaal.

De inderste og fineste Blade af Grønkaalen koges næsten møre i Vand med lidt Soda i; dette hældes bort, og der kommes lidt Bouillon, noget Smør, — det halve

kan være Fedt af nykogt Suppe, — Muskatblomme og lidt Salt derpaa, hvormed den koges mør. Kogte Kastanier eller i Mangel deraf brunede Poteter kan lægges ovenpaa Kaalen.

Brunet Hvidkaal.

Et godt Stykke Smør brunes, og Sukker udrøres deri; Kaalen maa skjæres ganske smaat og koges deri ved jævn Ild under lukket Laag, indtil den er mør, da kommes Salt paa Det er godt, hvis man har det, da at udrøre lidt Sky i Kaalen, naar den er færdig. Kogt Hvidkaal kan bedst brunes.

Rødkaal.

De yderste Blade og Stokkene tages bort af Rødkaalen, som skjæres i fine Strimler og sættes paa Ilden med noget Eddike, hvoraf den bliver rød, og lidt Vand, og koger med Laag paa over jævn Ild. Bliver Kaalen tør, da kommes mere Eddike eller Suppe derpaa, men ikke mere, end at den gjør Kaalen fugtig. Førend den er mør, kommes Smør eller Fedt af nykogt Suppe derpaa, og tilsidst Sukker, lidt Kirsebær- eller Ribssaft og Salt. Saften kan undværes.

Poteter.

Der er saa mange Maader at koge og behandle Poteter paa og Meningerne om, hvilken der er den bedste, er saa forskjellige at man kan overlade til Enhver selv, at bedømme det. Imidlertid er det sikkert, at den mest økonomiske Maade er at koge Poteterne med Skallen paa; jeg synes ogsaa de smager bedst paa den Maade. De sættes da paa Ilden i saameget Vand at det staar over dem, Salt kommes i og de koger uafbrudt til de er møre, da rystes Vandet fra, Salt drysses paa og Gryden rystes godt, saa Saltet kommer omkring, derpaa sættes Gryden to, tre, Minutter paa Ovnen

uden Laag, saa at de kan dampe af og blive tørre. Det er bedst at de derefter spises strax, men hvis man er nødt til at vente, da kan de, efterhaanden som de pilles, lægges i hedt Vand med meget Salt i; de tildækkes og sættes bag paa Ovnen og paa denne Maade kan de holdes gode i et Par Timer.

Er det meget store Poteter, da kan man skrælle dem raa og enten koge dem hele eller skjære dem midt over; efterhaanden som de skrælles maa de lægges i koldt Vand, for ikke at blive mørke. De koges og afdampes ligesom de forrige.

Nye Poteter.

De vaskes godt og gnides haardt med et grovt Klæde; saa lægges de en Timestid i koldt Vand, og sættes dernæst over Ilden i koldt Vand, let saltet, og koges i en halv Time; da sies de, saltes og tørres i et Par Minutter.

De kan ogsaa netop brydes, idet man trykker lidt paa hver af dem med en Træske, lægger dem i et dybt Fad, og hælder over dem en Kopfuld Fløde, som er hedet ligetil Kogning og hvori en stor Skefuld Smør er opløst.

Bagte Poteter.

Hertil udvælges smaa og lige store Poteter; de vaskes godt i koldt Vand og renses med en stiv lille Børste, som man har til dette og lignende Brug; derpaa lægges de i en hed Ovn, der hurtig vil bage dem; de er færdig i fra 20 til 35 Minutter efter deres Størrelse og Modenhed; de er nok, naar de giver efter let, naar man trykker dem imellem Fingrene. De maa anrettes i samme Øieblik de er færdige og bør aldrig tildækkes; hvis de staar efter at de er færdige, vil de blive tunge, og hvis de tildækkes, bliver de vandede. De spises med koldt Smør og Salt.

Potetesbrei. (Mashed potatoes.)

Poteter skrælles raa, skjæres i Skiver og sættes paa Ilden med saameget Suppe eller Mælk, at det staar lige med Poteterne. Heri koges de, indtil de er fuldkommen gjennemkogte, udtværes og gnides gjennem en Sigte. Breien koges atter lidt med Smør, Salt, og, hvis den er for tyk, med mere Suppe eller Mælk. Kogte Poteter kan rives, de behøve da ikke at gnides gjennem Sigten. Istedetfor Suppe kan tages Vand, men da maa der bruges mere Smør.

Duchesse Potatoes.

Poteterne koges og moses gjennem en grov Sigte; derefter blandes de med et Stykke Smør, Salt, ganske lidt hvidt Peber, lidt reven Muskatnød og to Æggeblommer. Deigen lægges ud paa en Plade og dannes med en Kniv i smaa Kager to Tommer lange og en Tomme brede; de lægges derefter paa en smurt Plade, smøres ovenpaa med Æggehvide og staar i Ovnen til de er gulbrune. Ovnen maa ikke være meget varm.

Julienne Potatoes.

Poteterne skrælles, skjæres i tynde Skiver og lægges i vel saltet, koldt Vand i det mindste en Time. Da vaskes de godt i flere Vand ag tørres i et rent Klæde. De steges gulbrune i hedt Fedt, lægges derefter paa graat Papir for at fries fra Fedt og serveres hede.

Dette er en fransk Ret, der er bleven brugelig her i Landet, men jeg tror hverken den er sund eller velsmagende.

Potetes-Kager.

Hertil pleier man at brune Poteter, som resterer fra forrige Dag; de rives og røres med et Par Æg, lidt Salt og Muskatblomme, samt, hvis det er nødvendigt til at jævne

dem, lidt Mælk; derpaa steges de i brunet Smør, enten i flade Kager eller som Frikadeller. De skal være smukt lysebrune og spises med alslags Syltetøi eller kogte Frugter til.

Dette er en meget velsmagende Maade at anvende tiloversblevne kogte Poteter paa.

Stuvede Poteter.

Der smeltes Smør, hvori kommes Mel, og Mælk eller Bouillon; naar dette har kogt, indtil det er jævnt, gives de kogte og pillede Poteter et Opkog deri tilligemed Muskatblomme, Peber og Petersille. Salt kommes i tilsidst. De pillede Poteter kan ogsaa sættes paa Ilden med Mælk eller tynd Suppe og koge, indtil Saucen er bleven jevn, da røres Smør, Krydderier og Salt deri.

Brunede Poteter.

Et Stykke Smør brunes paa Panden, deri røres Puddersukker eller Sirup og kogte og pillede Poteter skjæres i Stykker og koges langsomt deri, til de er brune.

Karse.

Den kan enten blot pilles og vaskes eller man tillaver den ligesom grøn Salat, med Æg, Sukker og Eddike.

Kogte Svedsker.

Hertil udvælges de største og bedste Svedsker. De koges i knapt Vand til de er møre; da kommes Citronsaft og Skal, Sukker og ganske lidt Smør derpaa. Stenene kan udtages, naar Svedskerne er kogte. Man kan nøies med alene at komme Sukker derpaa. Det er bedst at sætte dem i Bløb Natten over.

Rhabarberstilke.

De skrælles omhyggeligt ligesom til Grød, skjæres i smaa Stykker og lægges et Par Timer i koldt Vand. Derefter sættes de paa Ilden i nyt Vand og hvis Stilkene er meget sure maa der være saameget, at det Halve kan hældes fra, naar Stilkene har kogt, til de begynder at gaa itu. Derefter gnides de ud med Sukker og libt Kanel. Der kan sættes en Jævning paa af en ubetydelig Smule Corn-Starch, udrørt i libt koldt Vand, men dette kan ogsaa undgaaes, naar man blot ikke har for meget Vand paa.

Grøn Salat til Steg No. 1.

Salathoveder pilles, saa ingen daarlige Blade findes paa dem; de vaskes godt og skjæres i 7 a 8 Dele. Hvidt Sukker røres i en Æggeblomme, og libt Eddike og Fløde kommes paa, Salaten lægges heri og det maa staa noget, førend det bruges.

Salat No. 2.

2 Theskefulde Sennep og 2 haardkogte Æggeblommer udgnides i 2 Spiseskefulde Olie; deri kommes Eddike, Peber og en Smule Salt. Salaten behandles ligesom før.

Agurkesalat.

Store, grønne Agurker skrælles og skjæres i saa tynde Skiver, som det er muligt. Derpaa lægges de paa en Tallerken med dygtigt groft Salt imellem og en Presse lægges over dem, hvormed de staar nogle Timer, da aftrykkes de haardt imellem Hænderne, saa intet Saltvand følger med; de lægges i Fadet, og Eddike og Peber kommes paa. Hvis man maa lave dem umiddelbart før Maaltidet, da kan man drysse Salt paa Skiverne, lægge dem imellem to dybe Tal-

lerkener og ryste dem stærkt, saa Saltet kommer omkring, dernæst aftrykkes og tillaves de.

Green Corn.

Naar de er pillede, lægges de i kogende Vand med Salt i og koges møre omtrent i ½ Time. Spises med smeltet eller koldt Smør.

Stuvet Corn.

Hylstrene tages af og Kornene rives af og koges møre; derefter stuves de i sød Mælk og en Jævning sættes paa af Mel og Smør; lidt Salt tilsidst.

Jordbær,

Hindbær saavelsom Æbler, Pærer og alle Slags Frugter kan om Sommeren koges i ganske lidt Vand med Sukker og en ubetydelig Jævning af Corn-Starch. Pærer og Æbler skrælles og skjæres i Stykker. Kjernehusene udtages. Paa Kirsebær kommes lidt hele Nelliker og der bruges ingen Jævning.

Tørrede Pærer.

og Æbler giver en udmærket Compot, navnlig kogt sammen med Svedsker; man vasker dem godt og sætter dem iblød, helst Natten over; de koges i det samme Vand og tilsættes Sukker og lidt udrørt Corn-Starch.

Omeletter.

Almindelige Omeletter spises varme og synker hastig sammen; derfor maa de ikke sættes i Ovnen førend i sidste Øieblik. De spises enten med rød Sauce eller uden Sauce. Ovnen maa være som til Hvedebrød; de kan ikke vendes af Formen og kan derfor serveres med en Serviet om eller ogsaa kan Formen, der kan være af Blik, sættes indeni en Pynte-form af Porcelain.

Rismels-Omelet.

3 Kopper sød Mælk, 2 Unzer Smør og 3 Unzer hvidt Sukker faar et Opkog; deri bages 3 Unzer Rismel. Naar det er afkjølet kommes deri 6 Æg, Blommerne først og Hviderne stivslagne siden. Den bages i en god halv Time og er til sex Personer.

Citron-Omelet.

¼ Pd. afklaret Smør røres med ¼ Pd. pulveriseret Sukker; deri røres en Skefuld fint Hvedemel, 12 piskede Æggeblommer, 1 Kvart sød Fløde, Saft af 2 Citroner, som maa sies for at undgaa Kjernerne, og reven Skal af 1. Alt slaaes godt sammen og de stive Hvider røres sagte i tilsidst.

Omelette soufflee.

Til hvert Æg tages en Spiseskefuld hvidt Sukker og en halv Skefuld Hvedemel. Blommerne piskes først, derpaa med Sukkeret, saa kommes Melet i og de piskede Hvider tilsidst. Denne steges ikke i Fad som andre Omeletter, men i en Stegepande, som tykke Pandekager over hele Panden, eller i Ovnen i Forme, der er lavede af tykt Papir og dan-

nede efter Bunden af det Fad, paa hvilket de skal ligge. Disse maa være omtrent 3 Fingre høie; 2 Fingre høi lægges Deigen; Formene smøres godt med Smør og bestrøes med Brødkrummer, og i Stegepanden kommes Smør. Hvis de steges i Ovn og denne giver for megen Overvarme, er det bedst at lægge Papir over, thi de maa ikke blive for brune, hvad de er tilbøielige til. De spises kolde og lægges paa hinanden med Syltetøi imellem. Ovenpaa kan de pyntes med Flødeskum og Syltetøi.

Æble Omelet.

12 store Æbler skrælles, skjæres i Stykker, Kjernehusene tages ud, og de koges til Grød med lidt Vand under. Naar de er udkogte røres ¼ Pd. Smør og ¼ Pd. hvidt Sukker deri, og naar det er afkjølet, røres 4 Æggeblommer og tilsidst de piskede Hvider deri. Formen eller Fadet strøes med Brød, og den bages lysebrun. Den spises varm med Strøsukker og er omtrent til 8 Personer.

Lag Omelet.

¼ Pd. Smør og ¼ Pd. Mel bages, til det slipper Skeen; medens det endnu er over Ilden, røres 1 Pint Mælk deri. Naar det er afkjølet, kommes 6 Æggeblommer deri og tilsidst de piskede Hvider. En Stegepande smøres med koldt Smør til den første Kage, Deigen deles i 3 Dele og bages som 3 tykke Pandekager. Imellem hver Kage smøres Syltetøi, og paa den øverste strøes hvidt Sukker.

Simpel Omelet.

3 Æggeblommer kommes i et Fad, Hviderne i et andet; ½ Skefuld Salt og en Knivspids Peber føies til, og de piskes et halvt Minut; et Stykke Smør saa stort som en Vald-

nød kommes i en ren Omelet- eller Stegepande og sættes over Ilden for at hedes; Hviderne, der er piskede til stivt Skum, røres sagte i Blommerne, og det hældes i Panden. En Gaffel føres langs med Bunden af Panden, saaledes at Omeletten skydes sammen til en Hob i Midten. Naar den er stegt nok, skydes den over paa et varmt Fad, som holdes tæt hen til den. Den serveres øieblikkelig.

Sød Omelet.

Tre Æggeblommer piskes og Hviderne for sig; istedetfor Salt og Peber kommes en Theskefuld pulveriseret Sukker i Blommerne, og de koges paa samme Maade som simpel Omelet; medens Omeletten koges, gnides Ildskuffen ren og gjøres rødvarm. Naar Omeletten er skudt ud paa Fadet, strøes pulveriseret Sukker over den, og Toppen af den stivnes med det hede Jern, hvorved man iagttager ikke at brænde Sukkeret sort, men kun brune det. Den serveres hed.

Fløde Omelet No. 1.

Naar 1 Kopfuld Mel er bagt i en knap Kop afklaret Smør, kommes lidt efter lidt en Kvart Fløde eller god Melk deri, og det koges under stærk Omrøren og Pisken med Skeen. Det svales lidt, røres derpaa stærkt med 10 Æggeblommer og en Theskefuld Vanille Extrakt og tilsidst de 10 piskede Hvider. Den bages i Ovnen og er til 8 a 10 Personer.

Citron Omelet. No. 2.

5 Æggeblommer røres hvide med ¾ Kop hvidt Sukker; derefter med Saft af en stor eller to smaa Citroner, reven Skal af en Citron, og dernæst de piskede Hvider, som maa røres stærkt omkring for at blandes godt med Deigen. Den bages i en halv Time.

Sur Fløde Omelet.

¼ Pint sur Fløde og ½ Pint sød piskes i Skum, derefter sammen med 6 Æggeblommer, lidt hvidt Sukker og 6 Spiseskefulde Mel. De piskede Hvider røres i, just naar den sættes i Ovnen.

Omelet med Syltetøi.

En Omelet laves ligesom „Simpel Omelet;" 2 Spiseskefulde Syltetøi lægges i Midten, og den gjøres færdig ligesom den anden.

Fransk Omelet.

6 Æggeblommer røres i en halv Time med 6 Dessertskefulde pulveriseret Sukker, samt Saften og den revne Skal af ½ Citron. Hviderne piskes stive og røres varsomt i. Formen smøres med Smør, Deigen hældes i og staar i fem Minutter ved Varmen for at løftes; derpaa sættes den i en hed Ovn og bages i ½ Time. Den kan ikke tages af Formen, og spises med hvidt Sukker til.

Det er en særdeles fin og velsmagende Omelet; men man maa have god Taalmodighed til at røre og piske Æggene, thi derpaa beroer dens Godhed; i modsat Fald bliver den tung.

Pier.

Naar Deigen til Pierne er lavet, udrulles den meget tyndt, og man beklæder Formen dermed. Frugten, eller hvad man skal have imellem, lægges over, og derover bredes igjen et Lag af Deig; der stikkes Huller med en Gaffel i Laa-

get paa nogle Steder, for at Dampen kan slippe ud, og de smager bedst, naar man lader dem blive lysebrune og ikke bruger Fedt alene til Deigen, men hellere halvt Fedt og halvt Smør. Over nogle Pier lægges intet Laag. Det er vigtigt at berøre Deigen saa lidt som muligt.

Det er vanskeligt at faa Deigen let, og man kan derfor tilføie en lille Smule Bagepulver, i Forhold som en Theskefuld til 4 Kopper Mel.

Fin Pie-Deig.

Et halvt Pund Mel lægges i en Bunke paa Kagebrædtet, og i Midten gjøres et Hul, hvori kommes en Theskefuld Salt, en Æggeblomme og et Stykke Smør, saa stort som en Valnød, hvilket tages fra 4 Unzer Smør. Dette blandes saa let som muligt med Fingrene, og naar det er blandet, bruges koldt Vand, helst Isvand, til man faar det til en stiv Deig. Denne rulles ud paa Bordet med Kagerullen, idet man kommer saameget Mel paa Bordet, at Deigen ikke hænger fast. Resten af Smørret afpresses godt i koldt Vand og tørres i en Serviet. Deigen drysses let med Mel, og Smørret lægges i Midten. Deigen foldes sammen over det fra alle Sider, saaledes, at den helt bedækker det, Kanterne trykkes let ned, og Deigen vendes; den gjøres igjen flad med Rullen og rulles ud, men man maa passe ikke at knuge Smørret igjennem; den ene Side foldes halvt over, den anden Side lægges over den første; den vendes, rulles atter ud og foldes engang til, hvorefter den sættes paa en kold Plads for at afkjøles, helst paa Is. Naar den har staaet fem Minutter, rulles den ud for sidste Gang, og Pie-Formene beklædes dermed. Pie Deigen har godt af at staa noget.

Simpel Pie Deig.

Den kan tillaves i et Fad. Et halvt Pund Mel blandes med lidt Salt; 4 Unzer Fedt, eller halvt Fedt og halvt

Smør, som gnides eller smuldres ud, saa man mærker der ingen Klumper er, trykkes sammen med Melet, saa let som muligt; det maa aldeles ikke æltes; iskoldt Vand benyttes, indtil det bliver en passende stiv Deig, som derpaa udrulles temmelig tynd med Kagerullen; den lægges som sædvanlig over Pie Formene og afskjæres efter Kanterne; med en Finger kan man trykke den i Tunger rundt om Kanten.

Ægge Pie.

Formen beklædes; i et Fad piskes tre Æggeblommer med to Skefulde Sukker og Citron eller Vanille Draaber; i en Kop Mælk udrøres to Skefulde Corn Starch, og dette røres om i Æggene; det Hele ophældes i Pie Formen ovenpaa Deigen, og den sættes i en temmelig hed Ovn; naar Æggene er stivnet og Pien er lysebrun, tages den ud; imidlertid piskes de tre Hvider med en Haandfuld pulveriseret Sukker, og naar Pien er taget ud, smøres Hviderne derover; den sættes atter i Ovnen, og naar Hviderne, der hæver sig ved Varmen, er let brune, er Pien færdig. Den kan godt bages Dagen før den skal bruges.

Frugt Pie.

Den maa helst bages i en to Kvarts Form; for at give den den rette Facon, skulde Formen have omtrent samme Omfang foroven som forneden; først laves en god Deig; et Lag af denne lægges i Bunden, men ikke opad Siderne; derpaa bredes et Lag hakkede og skrællede sure Æbler, to Tommer tykt, derefter et Lag hakkede Rosiner; Sukker, Kanel og smaa Stykker Smør spredes over dette; derpaa lægges igjen et Lag Deig, saa Frugt og saa fremdeles, indtil Formen er fuld; det øverste Lag maa være Deig. Den bages jævnt i et Par Timer. Naar den er færdig, vendes den og før den anrettes, drysses fint Sukker over den. Den er ligesaa god, naar den opvarmes. Dette tager et

Pund Rosiner, omtrent 10 gode, store Æbler og 2 a 3 Kopper Sukker.

Transparent Pie.

Hertil bruges 5 Æg, ½ Pund Sukker, ¼ Pund Smør, 3 Spiseskefulde Fløde. Sukkeret deles i to Dele; det Halve røres i Smørret, og den anden Halvdel i Æggeblommerne; dertil blandes saa Fløden, en halv Theske Vanille, og de piskede Hvider kommes i. Denne Blanding strækker til 2 Pier, og Formene beklædes helst med fin Deig, hvorefter Blandingen hældes over og bages i en ikke for varm Ovn.

Lemon Pie No. 1.

Formen beklædes med almindelig Pie Deig. Skallen af 2 Citroner rives sammen med et skrællet Æble; to Æggeblommer røres med 1 Kop Sukker, en lille Klump smeltet Smør, 2 Theskefulde Corn Starch og Saften af 2 Citroner; en lille Kop kogt Vand røres deri, og naar det Hele er godt rørt, kommes det ovenpaa Deigen, hvorefter den behandles ganske som Æggepie, nemlig bages, smøres med Hvider og sættes i Ovnen igjen.

Lemon Pie No. 2.

Den revne Skal og Saften af en Citron blandes med en Kop Sukker og Blommerne af 3 Æg; det røres godt; i 2 Kopper Mælk røres en Spiseskefuld Corn Starch; det sættes over Ilden og kommer just til at koge; det røres derpaa i de øvrige Ingredientser og kommes i Pie Formen, der er beklædt med en god Deig; naar den er bagt, smøres Æggehviderne paa, pisket med Sukker.

Lemon Pie No. 3.

Den behandles ligesom de forrige; men Blandingen laves paa følgende Maade: 6 Æg mindre end 2 Hvider røres

med 2 Kopper hvidt Sukker, lidt Salt, en Kop sød Mælk, hvori er udrørt to Spiseskefulde Corn Starch, reven Skal og Saft af 2 store Citroner; de to Hvider bruges til Toppen.

Lemon Tærte.

1 Kop Sukker, Saft af to Citroner og en Theskefuld reven Skal, en Theskefuld Corn Starch, opløst i lidt koldt Vand, et Dusin Rosiner, uden Stene, flækkede og kogte. Det røres vel og bages mellem to Lag Pie-Deig.

Fersken (Peach) Pie.

Frugten pilles, Stenene udtages, og den skjæres i Skiver. En Pie Form beklædes med god Deig, og Frugten lægges i og drysses med Sukker. Det smager godt at hakke nogle Ferskenkjærner med, tre for hver Pie; ganske lidt Vand kommes i, og den bages med Laag af Deig, ligesom Æblepie. Om Vinteren bruges canned peaches.

Fersken Pie med Marence.

Formen beklædes med en fin Deig; derpaa tilberedes Ferskener uden Kjærner og fyldes deri; medens den er i Ovnen piskes tre Æggehvider med tre Skefulde fint Sukker, indtil de kan staa alene. Naar Pien er netop bagt, tages den ud, og Hviderne smøres over, ¾ Tomme tykt. Den sættes tilbage i Ovnen indtil Hviderne er hævede og stivnede. De maa ikke være brune. Dette er den delikateste af alle Pier. Æbler kan anvendes istedetfor Ferskener.

Cranbær Pie.

1 Kvart Cranbær pilles rene, vaskes i koldt Vand, og sættes over Ilden med koldt Vand, som dækker dem, og man lader dem koge jævnt, indtil de er møre; da gnides de gjennem en Sigte med en Træske, sættes igjen over Ilden med

tilstrækkeligt Sukker og 2 Theskeer Corn Starch, opløst i lidt af Saften, der er holdt tilbage og maa være kold. Naar det koger op, er det færdigt. Formen beklædes med Deig, der imidlertid er lavet. Bærrene hældes over, og Striber af Deigen lægges over i forskjellige Figurer; den bages i en moderat ophedet Ovn.

For at betage Cranbærrene den bitre Smag, pleier man at koge et skrællet og ituskaaret Æble imellem dem.

Æble Pie.

Æblerne hertil kan enten stuves eller blot skrælles og skjæres i Stykker. Citronsaft dryppes derimellem; naar Pladen er beklædt med Deig, bredes et tykt Lag Æbler over, drysses med Kanel og Sukker, og et Laag af Deig bredes igjen herover. Laaget smøres med Æggehvide. Huller stikkes hist og her i Laaget, at Dampen kan trække ud.

Mince Pie Fylding.

6 Pund friskt Oxekjød koges mørt i knapt Vand; naar det er koldt, hakkes det fint; 1 Pund Tælle hakkes fint; 5 Pund Æbler skrælles og hakkes; 2 Pund Rosiner, hvoraf Stenene er udtagne, 2 Pund Korender, ½ Pund Sukat, 2 Spiseskefulde stødt Kaneel, 1 do. reven Muskatnød, 1 do. Nelliker, 1 do. Allehaande, 1 do. Salt, 3 Pund brunt Sukker, 1 Pint Vin, og endelig Suppen, hvori Kjødet er kogt, — alt dette røres sammen og kommes i en Stenkrukke med et dobbelt Lag Papir over; det maa laves idetmindste Dagen før det skal bruges, og naar Pierne tilberedes, føies lidt mere Vin og lidt mere hakket Æble til, hvad man tager fra til Pierne.

Denne Sort Pie bruges navnlig til Julen og andre Høitider, og de laves derfor i store Partier; de kan ogsaa holde sig længe og spises saavel varme som kolde.

Fylding til Mince Pie No. 2.

2 Pund Rosiner, 1 Pund Korender, 1 Pund Tælle, 2½ Pund brunt Sukker, ¼ Pund Sukat, 2 Skefulde stødt Kanel, 3 Citroner (reven Skal og Saft), 1 Muskatnød (reven); Vin og Nelliker efter Smag.

Fylding for Mince Pie No 3.

3 Pint skrællede og hakkede Æbler, 1 Pint kogt, hakket Kjød, ½ Pint Smør eller hakket Tælle, 1 Pint Molasses, ½ Pint Vand, 1½ Theskefuld Allehaande, 1 Theske Kanel, 1 Theske Salt, ½ Theske Nelliker, 2½ store Skefulde Eddike og ½ Muskatnød.

Mince Pie

tillaves forøvrigt paa den vante Vis, idet Formen beklædes med en god Deig; et tykt Lag Fylding kommes i, Deig lægges over som Laag, Huller stikkes i Laaget, og den bages i en rask Ovn; den skal være ganske lysebrun, men ikke haard.

Cream Pie No. 1.

En knap Pint frisk Mælk koges; i lidt af den kolde Mælk røres 2 smaa Spiseskefulde Corn Starch; dette piskes sammen med 2 Æg. Naar Mælken har kogt, røres det Andet langsomt i med en knap Thekop Sukker, ½ Kop Smør og 2 Theskefulde Citronsaft. Derefter laves en Kage efter følgende Maal: 3 Æg røres sammen med 1 Kop hvidt Sukker, 1½ Kop Mel, 1 Theske Bagepulver, 3 Spiseskefulde koldt Vand; det fyldes i 2 almindelige Pie Plader og bages i en rask Ovn. Naar Kagerne er færdige, tages de ud, og imellem begge Lag fyldes Cremen i. Hvis det ønskes, kan den igjen glasseres med Æggehvide og Sukker.

Cream Pie No. 2.

Fire Æggeblommer piskes tykke; derpaa røres en Kop Sukker deri og saa en Kop Mel, som sigtes sammen med en

Theske Bagepulver; naar det er rørt sammen, kommes de piskede Hvider deri. Det deles i fire almindelige Pie Plader og bages lysebrune. Det vil være tilstrækkeligt for 2 Pier. En Crem tillaves af en Kvart Mælk, en Spiseskefuld Corn Starch, opløst i lidt kold Mælk, tre Æg og lidt Vanille. Naar det er koldt, deles det i to Dele og bredes imellem to Lag Kage.

Custard Pie.

En Pint Mælk koges; deri udrøres en Skefuld Corn Starch, 3 Æggeblommer, lidt Vanille og Salt. Pladen beklædes med almindelig Deig, Fyldingen kommes i, og den sættes i Ovnen og bages ved god Varme. Hviderne piskes med Sukker og sættes paa Toppen, naar den er færdig, hvorefter den sættes et Øieblik tilbage i Ovnen.

Kokusnød Pie.

Frisk Kokusnød rives; til en Kop Kokusnød bruges 1½ Kop sød Mælk, 4 Æggeblommer, lidt Salt og Sukker efter Smag, samt en Spiseskefuld smeltet Smør. Det Hele piskes godt i 5 a 6 Minutter; Pladen beklædes som sædvanligt; fyldes og bages. I Toppen sættes Hviderne, piskede med Sukker.

Buddinger.

1. Varme.

Som før er sagt, bliver Formen til varme Buddinger smurt med Smør og strøet med stødt Brød.

Buddingforme sælges her i Landet under Navn af „Steamers“ eller „Rice Boilers“ og bestaar i et Kar, ofte af

Sten — og disse er de bedste —, sat inden i et andet af Blik eller Tin.

Det underste Kar fyldes med kogende Vand, og dette maa ikke gaa af Kog. Man maa helst passe at have dette Kar saa stort, at ikke Vandet bortkoger før Puddingen er færdig, thi den vil gaa af Kog, hvis man fylder Vand i paany, hvilket er meget slemt for Puddingen. Skulde Paafylding være nødvendig, maa man naturligvis kun bruge kogende Vand. Naar man fylder Deigen i Formen, bør man beregne Plads til at Puddingen kan hæve sig.

De fleste Puddinger kan ogsaa bages i et Fad og vendes deraf; isaafald behøves kun den halve Tid.

En Pudding kan koges i et Klæde; dette gnides da godt i Mel og naar Puddingen er kommet i, bindes en stærk Snor om, meget tæt, at ikke Vandet skal trænge ind; derpaa kommes den i et Kar med kogende Vand; ogsaa i Kluden maa der lades Rum til at hæves i. Naar Puddingen er færdig, tages Formen eller Kluden op, dyppes i koldt Vand og vendes øieblikkelig; dette vil hindre den i at hænge fast.

Kogte Puddinger bør anrettes strax naar de er færdige, for ikke at blive tunge.

Swiss Pudding.

½ Pund Mel sigtes sammen med en Theskefuld Bagepulver og ligesaa meget Salt; 4 Unzer eller 6 store Spiseskefulde „granulated" Sukker og 2 Spiseskefulde Smør gnides godt sammen; naar det er rørt, men ikke til Fløde, tilføies Melet lidt efter lidt; der gjøres et Hul i Midten af Deigen, og heri kommes et Æg, ½ Theskefuld Lemon-Extrakt og ¼ Pint Mælk; det blandes til en blød Deig, kommes i en Form, der er gnedet godt med Smør og strøet med Mel, og koges i omtrent ¾ Time; Den kan prøves med en Splint af en Kost, som stikkes ned i den; hvis Intet hænger fast paa

den, er den færdig. Buddingen vendes af Formen og spises med Creme-Sauce.

Cream Rice Pudding.

Fire Unzer Ris vaskes godt i to Vand og kommes i en Form, der kan være af Ler, med 4½ Spiseskefulde Sukker og en Theskefuld Lemon-Extrakt; 3 Kvart Mælk hældes derover, og det sættes i en middelvarm Ovn for at bage i 1½ Time, indtil det er i en flødeagtig Tilstand.

Mel Budding.

4 Unzer Mel bages godt i 4 Unzer Smør; 3 Gill Mælk koges og hældes kogende deri, lidt efter lidt. Naar dette er bagt, tages det op og svales; 8 Æggeblommer, en Haandfuld Sukker, lidt Kardemomme og en liden Smule Salt røres rigtig godt deri en halv Times Tid; sidst kommes de piskede Hvider i. Den koges i 2 Timer og spises med Frugt- eller Vin-Sauce. Den kan ikke bages.

Budding af Kjød- eller Fiske-Faree.

Farcen hertil udrøres lidt tyndere end til Boller. Den koges i et Par Timer og spises med smeltet Smør.

Potetes-Budding med skarp Sauce.

Naar 2 Pund Poteter er kogte — ikke for møre —, skrælles de og rives med en let Haand (thi ingen Klumper maa være deri); derpaa bages de i ½ Pund Smør; naar det er bagt, røres deri 15 Æg og rigeligt Løg, Peber og Salt. Den koges i 3 Timer og spises med kraftig brun Sauce.

Prindsesse Budding.

En Kvart tyk, sur Fløde, der først piskes lidt, faar et Opkog med en god Kop Sukker; 5 Spiseskefulde Smør smeltes, uben at afklares, og naar det begynder at koge, bages

deri 6 Unzer Mel; dette opspædes lidt efter lidt med den kogende Fløde. Naar det er næsten koldt, kommes deri 20 Æggeblommer, der først er piskede lidt, Kardemomme, Citronskal og lidt hakkede Mandler. De 20 Hvider piskes stive og maa ikke røres i før Buddingen med det samme skal i Formen. Den koger i godt 2 Timer og er til 20 Personer. Selvfølgelig kan den laves i halv Størrelse. Den spises med rød Sauce. 16 Æg gaar an til den; men da er den kun til 16 Personer.

Fiske Budding.

Poteter koges i vel saltet Vand; et halvt lille Brød udblødes i koldt Vand og vrides tørt i et rent Klæde; der røres lidt Salt, Peber og en Spiseskefuld hakket Persille i; 2 Pund Fisk renses, skjæres i tynde Skiver og lægges i koldt, salt Vand. Naar Poteterne er kogte, pilles de, mases gjennem en Sigte og krydres med Peber og Salt. En Buddingform smøres i Bunden med Smør, og et Lag Brød og et Lag Fisk lægges skiftevis i den; øverst lægges et pynteligt Lag af Potetesdeigen, og den bages en Time i en ikke for hed Ovn.

Klipfiske Budding.

Klipfisk lægges i Vand Aftenen før man vil bruge den, eller idetmindste om Morgenen; den koges mør og hakkes fin; til en dyb Tallerken fuld af hakket Fisk bruges 8 Æggeblommer. 8 Tvebakker udbløbes i Mælk, staar i nogen Tid tildækket, og udgnides derpaa med Æggeblommerne og saamegen Mælk, at det bliver af Tykkelse som almindelig Pandekagedeig; derpaa kommes ¼ Pund smeltet Smør i (Saltet holdes tilbage), en Kop vel rensede Korender, saa Fisken og tilsidst de stivt piskede Hvider, hvorefter den strax hældes i den smurte Form og koges i 2 Timer. Den bliver ogsaa fortrin-

lig bagt i Ovnen i et Lerfad og er færdig i 3 Kvarter. Spises med smeltet Smør med Peber i, og er til 8 Personer.

Klipfiske-Budding med Poteter.

½ Pund kogt, hakket Klipfisk og 3 Spiseskefulde kogte, revne Poteter, 2 Spiseskeer Smør og lidt stødt Muskatblomme røres godt med 3 hele Æg, en Gill Fløde samt et Par Skefulde skyllede Rosiner; Deigen ophældes i et smurt Lerfad og sættes strax i Ovnen. Spises med rørt eller smeltet Smør. Til 5 Personer.

Æble Dumplings (Kogte.)

Deigen laves efter Anvisning til Pie-Deig, kun tager man Mælk istedetfor Vand. Efterat Deigen er rullet ud sidste Gang, skjæres den ud i Firkanter, og paa hver af disse sættes et godt, skrællet Æble, hvoraf Kjærnehuset er udtaget. Hullet, hvor Kjærnehuset har siddet, fyldes enten med Syltetøi eller Sukker, gjennemtrukket af Citronsaft. Mange stikker en Nellike i Sukkeret. Deigen bøies nu sammen om Æblet, bindes ind i en Klud, idet man dog efterlader saameget Rum, at den kan svælle ud, og koges i en Time. Vandet maa være kogende og ikke gaa af Kog. Kluden maa vrides op i varmt Vand og meles indvendig før den bruges.

Æble Dumplings (Bagte.)

Tilberedes ganske som de forrige; sættes paa en smurt Pande og bages i en hed Ovn til de er brune; da tages de ud, smøres med pisket Æg og sættes igjen ind et Øieblik; den Side, hvor Deigen samles, sættes nedad under Bagningen. Anrettes strøet med Sukker samt sød Sauce.

Ægte engelsk Plum-Budding.

1 Pund Korender, ½ Pund Rosiner, hvoraf Stenene udtages, 1 Pund Mandler, skoldede og hakkede, 1 Pund hakket

Nyretælle, 1 Pund Mel, 1 Pund stødt Brød, 1 Theske Kanel og Nelliker sammenblandet, Skaller af 2 Citroner og ½ Pint Rum æltes sammen. Derpaa kommes 12 godt slagne Æg deri. Den kan koges i en Serviette, der er vel bestrøet med Mel, og den koger i 4 a 5 Timer. Til Sauce bruges smeltet Smør med Sherry og Sukker i.

Plum Budding No. 2.

Et lille halvt Hvedebrød, ½ Pund efter Vægt, udbløbes i Mælk, efterat Skorpen er borttaget paa et Rivejern. Mælken maa være kogende. Naar det er godt gjennemtrukket, gnides det ud, og naar det er koldt, kommes derpaa 4 Spiseskeer sigtet Mel, 3 Spiseskeer pulveriseret Sukker, 3 Gill gammel Rum, 10 Æg (1 ad Gangen), 4 Unzer afskrællet og opskaaren Oxemarv, 2 Unzer finhakket Oxetalg, et Par Haandfulde gode Rosiner og en lille Haandfuld renvaskede Korender, samt ¼ Theskefuld grovt Salt. Den koges i 2½ Time og spises for det meste med rød Sauce. Man hælder over Buddingen et Par Skefulde Rom og antænder den i det Samme den anrettes.

Æble Budding.

1½ Pund Æbler aftørres og koges i lidt Vand, Citronskal og Kanel, gnides derpaa gjennem en Sigte og tillave med Sukker, dog ikke for sødt. Et halvt Pund Hvedebrød rives og udrøres med Mælk, ikke for tyndt; dernæst kommes i 2 Spiseskefulde afklaret Smør, 4 Æggeblommer, en god halv Kop Sukker, lidt bitre, skoldede og finthakkede Mandler, Kardemomme og Kanel. Naar dette er godt sammenrørt, kommes Æblegrøden deri og de piskede Hvider tilsidst. Den koger i 1½ Time. Spises med Sukker. Istedetfor Æbler kan bruges Stikkelsbær eller Rhabarberstilke.

Pudding Diplomatique.

¼ Pund Rosiner skylles og Stenene udtages. 1 god Citron skjæres i Skiver, ¼ Pund Korender vaskes og renses. En almindelig „Sponge Cake“ er lavet i Forveien; den skjæres i Skiver og lægges lagvis med Frugten i en almindelig smurt Lerform. Naar alt er opbrugt, laves en Custard paa følgende Maade: 9 Æg piskes med en Pint Mælk, ¾ Pund Sukker og en Theskefuld Vanille. Dette hældes over Buddingen; en Skefuld Smør fordeles i smaa Stykker paa Toppen. Bradepanden fyldes med saa meget kogende Vand, at det gaar to Trediedele op paa Formen, som derpaa sættes deri og koger sagte en Time. Den spises sædvanligst med Frugtsauce.

Brød Budding.

Saameget Hvedebrød, som veier 1¼ Pund, raspes, d. v. s. Skorpen rives af paa Rivejernet, skjæres i mindre Dele, dyppes i koldt Vand og staar tildækket et Par Timer. Dernæst stødes Brødet itu med en Ske, bages i 5 Unzer Smør og røres varmt, dog ikke hedt, i en halv Time eller indtil Deigen er bleven hvid, med 10 Æg, som først er piskede godt, 4 Unzer Rosiner, Muskatblomme, Salt og lidt Sukker. Den koges i 2½ Time og spises med sød Sauce. Til 8 Personer.

Marv Budding.

Deigen laves paa samme Maade som Foranstaaende, men kun med 4 Unzer Smør. Naar den hældes i Formen fordeles ¼ Pund Marv, som er skaaren i temmelig store Stykker deri. Hertil bruges Rødvinsauce eller anden sød Sauce.

Macaroni Budding.

En Kopfuld Macaroni brækkes i tommelange Stykker, og koges møre i en Kvart Mælk. Medens de er varme røres

deri to Skefulde Smør, fire Æggeblommer, rørt med ¾ Kop Sukker, Saft og reven Skal af en halv Citron samt tilsidst de piskede Hvider. Bages i en smurt Form omtrent en halv Time, eller til den er smukt brun.

---

2. Kolde.

Formen skylles med koldt Vand og strøes med hvidt Sukker. Naar kolde Buddinger ikke let vil løsnes, kan man holde om Formen med et i varmt Vand dyppet Klæde.

Gelatine kan enten udblødes en Time i koldt Vand, eller man kan sætte den 10 Minutter ibløð i koldt Vand og derpaa tilføie lidt kogende Vand, hvorefter man rører til det er opløst.

Rom Budding.

10 Æggeblommer røres hvide med ½ Pund pulveriseret Sukker; 1½ Pint Fløde sættes over Ilden; 1 Unze Gelatine udblødes i koldt Vand, kommes i Fløden og røres i til det er ganske opløst; just som Fløden begynder at koge, tages det af, hældes under stadig Piskning i de stivt piskede Æg, hvortil derefter føies ½ Pint helst hvid Rom; man maa røre uafbrudt, til det er blevet koldt; da hældes det i Formen, og vendes, naar det er ganske stivt. Spises med rød Sauce.

Rødvins Budding.

1½ Pint god Rødvin og 1½ Pint klar Hindbærsaft, der ikke er kogt med Sukker, 1 Pint Vand og 1½ Pund helt Sukker ler koges med 1½ Unze Gelatine (god Vægt). Den ophældes

og røres, til den er ganske kold, hvorpaa den hældes i Formen. Den spises med Creme-Sauce.

Marmor Budding.

1 Flaske Vin koges med ¾ Pund hvidt Sukker, Saft af 3 og Skal af 2 Citroner samt 1½ Unze Gelatine. Saasnart denne er opløst, tages det af, hældes igjennem Sigten, dersom det er fornødent, og blandes med 20 Æggeblommer, som først er piskede hvide. Det sættes igjen paa Ilden og røres stadigt, til det er blevet tykt; da kommes 3 Theskeer Vanille og ½ Pint Madeira-Vin deri; det ophældes, røres af og til, og naar det er bleven næsten koldt, røres en Pint sød Fløde, som er pisket til stiv Skum, deri, hvorpaa det hældes i Formen.

Citron Budding.

Man bruger Saften af 2 store Citroner og ½ Pint Vand til hver Flaske god Vin. Til 2 Kvart af denne Blanding tages 1½ Pund pulveriseret Sukker, reven Skal af 2 Citroner og 1½ Unze Gelatine, der opløses med lidt Vand og koges med det Øvrige. Der røres baade under Kogningen og siden i et Stenfad, til det er koldt, hvorpaa det hældes i Formen. Hertil bruges gul Creme-Sauce med nogle fintstødte Mandler i.

Chocolade Budding.

En Kvart Fløde sættes paa Ilden med 5 Unzer reven Chokolade, lyst Pudderſukker efter Smag og 1 Unze Gelatine. Naar dette har kogt omtrent 1 Kvarter, hældes det op og røres, indtil det er koldt, men dog endnu saa flydende, at det kan hældes i den smurte Form, saaledes at der overalt i denne dannes et Lag, omtrent saa tykt som en Finger. Man maa vedblive at dreie Formen, indtil Deigen er saa stiv, at den ikke mere lader sig flytte; da smøres det sidste jævnt ud

med en Kniv, saa at der bliver et hult Rum i Midten. Formen staar saaledes til Dagen efter; da piskes en Pint Fløde til stivt Skum med 2 Unzer hvidt Sukker, Vanille og tilsidst ½ Unze opløst Gelatine. Hermed fyldes Buddingen, som et Par Timer efter kan vendes paa et Fad; dog maa den først løsnes paa Siderne; men vil den desuagtet ikke slippe, maa der et Øieblik lægges et hedt Klæde omkring Formen. Det er nødvendigt, at Formen ikke er større end behøves, for at der ikke skal blive for tyndt et Lag Deig og Buddingen derved gaa itu ved Anretningen. En Form, hvori kan være 2½ Kvart, er tilpas til denne Portion.

Skum Budding.

5 Unzer Corn Starch udrøres i noget af 1 Kvart Mælk, medens den øvrige Mælk sættes paa Ilden med lidt Vanill og en Unze hvidt Sukker. Naar det koger, kommes det udrørte Mel deri, og medens det endnu staar over Ilden, ligeledes 12 velpiskede Æggehvider. Gryden eller Kasserollen maa være saa rundelig stor, at der er god Plads til at blande Hviderne hurtig deri. Det hældes strax i Formen, hvoraf det kan vendes efter nogle Timers Forløb.

Til Sauce bruges 12 Æggeblommer, som blot røres med hvidt Sukker, til de er stive, hvorefter der kommes to Theskeer Kognak og nogen god Vin deri. Man kan ogsaa bruge kraftig sød Sauce dertil.

Rød Skum Budding.

Af en Blanding af Rødvin og Vand eller Hindbær og Kirsebærsaft tages 1 Kvart; hertil bruges Sukker efter Smag, 4 Unzer Corn Starch, 7 Æggehvider og, hvis man ønsker det, lidt Vanille.

Saften med Sukkeret og Vanillen bringes ikog; derpaa røres det i lidt af den kolde Saft opløste Corn Starch deri,

og det faar igjen et Opkog. Gryden løftes af, imedens de stivslagne Hvider blandes godt i; den sættes atter over Ilden, og efterat have kogt op, hældes det i den vædede og med Sukker bestrøede Porcelainsform.

Corn Starch Budding.

En Custard laves ved at blande sammen to Æg, 4 Unzer Sukker, 3 Unzer Corn Starch og 1 Theskefuld Vanille; 1 Kvart Mælk tilføies lidt efter lidt, og dette sættes over Ilden, indtil det er nærved Kogning. Derefter hældes det op i Kopper og sættes i en Bradepande, halv fuld af Vand; Panden sættes i en middelvarm Ovn, og de smaa Buddinger bages i en halv Times Tid, til de er faste og lysebrune. De spises enten varme af Kopperne eller vendes og spises kolde.

Tapioca Budding.

4 Unzer Tapioca sættes over Ilden i 1 Pint Mælk; man lader det hedes og blive mørt efterhaanden, idet man rører saa ofte, at det ikke brænder paa. Naar Grynene er ganske bløde, piskes 3 Æg med et halvt Pund Sukker; Grøden og en halv Pint kold Mælk røres deri, og Buddingen bages en halv Time i en middelvarm Ovn. Spises varm eller kold.

Silvia Budding.

Af en Kvart Mælk holdes en god halv Kop tilbage; det Øvrige sættes paa Ilden med ½ Unze skoldede og fintskaarne Mandler; 2 Æggeblommer røres med 4 Skefulde hvidt Sukker, og fire Skefulde Corn Starch udrøres i den kolde Mælk. Naar Mælken er lige ved at koge, udrøres Æggeblommerne deri, idet de først lidt efter lidt opspædes og derpaa hældes i Gryden, og dernæst kommes den udrørte Corn Starch i. Naar dette har faaet et Opkog, løftes Gryden af; de to pi-

skede Hvider kommes i tilligemed ½ Pint Rom; den faar igjen et Opkoz og hældes enten i en Form eller i smaa Kopper, hvoraf den igjen vendes, og spises kold. Cranbærsauce er god hertil, ellers enhver anden rød Sauce. Den er god uden Rom med Citronsaft i.

Blanc Manger.

Hertil tages 3 Pint sød Fløde, ½ Pund helt Sukker, ¾ Pund søde og 1 Unze bitre Mandler (de sidste endnu finere stødte end de første), reven Skal af 1 Citron og, naar det har kogt 2 a 3 Minutter, 1 Unze Gelatine, der forud er opløst i lidt Vand. Det koges sagte under stadig Omrøren i 10 Minutter, og saa hældes det gjennem en tynd Serviet i et Stenfad og røres i til det er koldt, hvorefter det hensættes til det er stivt. Denne spises kold med rød Sauce; men den bruges mere stribet med rød Gele. Der tages til den 1 Kvart Hindbærsaft, 1 Pint Kirsebærsaft, 1½ Pund hvidt Sukker og 1 Unze Gelatine. Dette faar et Opkog under Omrøren, og røres i et Fad, til det bliver afkjølet. Naar nu begge Dele er færdige, hældes først noget af det Hvide i Formen, der er vædet med Salatolie, omtrent en god halv Tomme høit. Man stikker en ren Træpind ned deri og gjør et Indsnit i den, hvor Deigen ender. Naar det er ganske koldt og stivt, lunkes noget af det Røde, saa det netop bliver flydende, og hældes sagte over med en Ske, saa det ikke kommer for haardt ned paa et Sted og støder Hul i det forrige. Man holder Pinden, der ikke maa være spids, ned til det Stive, og hælder paa til det naar Indsnittet. Saaledes vedbliver man, saalænge der er noget tilbage. Formen staar hele Tiden i koldt Vand, der ofte ombyttes. Denne Budding vendes altid.

Da alt dette tager lang Tid, maa det begyndes paa i Tide. Hver Sort maa prøves, om den er stiv nok, før den kommes i Formen; dette sker ved at man hælder en lille

Smule ud paa en Underkop og lader det blive koldt og saa stivt, det kan blive. Det Hvide feiler aldrig, men det Røde beroer meget paa Saftens Godhed. Man bør have hjemmelavet Saft hertil; men skulde den ikke blive stiv, maa man tage lidt mere Gelatine. Da man saa ofte maa varme begge Dele, bør man have to smaa Pander eller Kasseroller at varme i, hvilke enten maa være af fortinnet Kobber eller emaillerede. Spises med Creme-Sauce.

Cremer, Geleer, Fromager, Is, etc.

Creme.

Simpel Creme er pisket Flødeskum, der enten tillaves med fint Sukker eller lidt Vanille; den kan ogsaa tillaves med Marmelade. Frugtsaft kan ogsaa bruges, naar den koges tyk med Sukkeret og atter bliver kold, før den kommes i Skummet; men der maa ikke kommes mere i end, at det just giver en fin Smag og en lyserød Farve.

En simpel Creme laves ogsaa paa følgende Maade: 1 Kvart sød Mælk sættes over Ilden med en Theskefuld Vanille, 1 do. Sukker; der koges 10 piskede Æggehvider efter Anvisningen og lægges paa Sigten. Mælken sies og røres lidt efter lidt i 10 Æggeblommer, som først er rørte hvide, og blandede med 1 Pint Fløde; Dette sættes paa Ilden og røres indtil det begynder at koge, da hældes det op; lidt Salt kommes i, og det røres til det er koldt.

De kogte Hvider lægges over Cremen.

Citron Creme.

8 Æggeblommer piskes godt; deri kommes 1 Theskefuld Corn Starch, Saft af 4 Citroner, ½ Pint Vin og hvidt, stødt

Sukker efter Smag. Dette sættes paa Ilden under stadig Omrøren, til det begynder at koge og blive tykt; da røres 4 Hvider, der er piskede til Skum, deri, hvorpaa det hældes op og røres fremdeles til det bliver koldt.

Vanille Creme.

En Kvart Fløde sættes paa Ilden med 2 Theskeer Vanille. Naar Fløden koger, tages den af og røres i 8 Æggeblommer, som først er rørt hvide med lidt hvidt Sukker; det sættes da igjen paa Ilden og røres stadigt, til det staar lige paa Kog og er bleven tykt; da hældes det op, røres jævnligt til det er saa koldt, at det ikke mere trækker Skind, og hældes nu i Fadet, hvorpaa det serveres.

Dersom Cremen, medens den er paa Ilden, hurtig bliver tyk og begynder at skilles ad, maa den strax hældes op og røres stærkt, saa at den kan samle sig igjen, hvortil det hjælper at røre nogen kold Fløde eller god Mælk deri og at hælde den gjennem en Sigte. Cremen i denne, saavelsom den, der er løbet gjennem den, maa røres stærkt. Lidt Salt kommes deri, og den spises med smaa Kager til. Man kan koge Æggehviderne efter Anvisningen og lægge dem over Cremen.

Kaffe Creme.

Der koges eller tragtes en stærk Extrakt af god Kaffe; derpaa piskes en Kvart sød Fløde med 5 Unzer Sukker; 10 Æggeblommer slaaes først lidt alene, saa med Fløden. Dette kommes i en emailleret Gryde tilligemed ½ Pint af Kaffe-Extrakten (man kan ogsaa tage efter Smag). Dette omrøres bestandig, indtil det faar et Opkog, og ligeledes naar det er ophældt i et Fad, til det bliver koldt, hvorpaa det serveres i smaa Kopper med Kage til.

The Creme.

Den laves og serveres ligesom den forrige, kun at man tager stærk Extrakt af The istedetfor Kaffe. Den kan laves uden Æg; da tages til samme Portion mindre Theextrakt.

Fromage.

1 Pint raa Frugtsaft, helst Hindbær, koges med Sukker og ½ Unze Gelatine, indtil denne er opløst. Det afkjøles og 1 Kvart Fløde, som er pisket i Skum, kommes i; man vedbliver at røre, indtil det er koldt; da hældes det i en Form, der først er vædet, og hvoraf det igjen kan vendes.

Den spises uden Sauce med smaa, tørre Kager til. Den kan laves paa samme Maade af syltet Saft, som da maa varmes.

Floating Island.

Hertil anvendes kun Æggehvider og Syltetøi. Til hver Hvide tages en lille Spiseskefuld Ribs- eller Stikkelsbærgele. Det piskes samlet længe, endogsaa efterat det er bleven til haardt Skum, da det derved bliver hvidere og finere af Udseende. Af fire Hvider bliver en temmelig stor Portion. Det lægges i en høi Top paa et Fad, hvori der er hældt saamegen raa Fløde, at Toppen kan flyde deri. Det spises med Fløden, hvori det flyder, og med smaa Kager til. Man kan ogsaa lægge Hviderne paa et Fad uden Fløde, og da ombydes Vanille-Creme dertil.

Geleer.

Der gives endnu Mange, som ikke har fuldkommen Tillid til den moderne Gelatine, idet man mener, at den ikke er saa ren som den hjemmelavede; jeg tror dog, at man med fuld Tryghed kan benytte den; men for deres Vedkommende, som foretrække Gelatine af Kalvefødder, tilføies her Opskriften.

Gele af Kalvefødder.

Kalvefødderne skoldes, renses og vaskes godt og lægges Natten over i lunkent Vand; derpaa sættes de over Ilden med koldt Vand; 4 Kalvefødder koges i 4½ Kvart Vand, i omtrent 3 Timer; det skummes godt; derefter sies det i et Ler- eller Porcelæns-Fad og hensættes til det bliver koldt. Hvis der ligger et Fedtlag foroven, maa dette fjærnes førend man bruger deraf, saavelsom muligt Bundfald.

Af denne Slags Stivegele behøves 2½ Unze, hvor man kun behøver ½ Unze Gelatine.

Gelatine opløses i koldt Vand. Alle Retter, hvortil behøves Gelatine, bør laves Dagen førend de bruges.

De bedste Forme er af Porcelæn eller Ler, ogsaa lader de sig lettest gjøre rene. Naar Geleen skal vendes, lægger man Fadet, hvorpaa den skal ligge, fast ned paa Formen og vender den raskt om; hvis den ikke vil gaa løs, kan man vride et tykt Klæde op af hedt Vand og holde et Øieblik omkring Formen. Ligesom jeg tidligere nævnte Dr. Prices Fruit coloring Essence (se Glasserfukkeret), saaledes maa jeg her anbefale den til Farvning af hvide Geleer. Den giver aldeles ingen Afsmag og er fuldkommen uskadelig.

Har man en stor Middag og flere Geleskaale, saa giver man den Ene en rød, den Anden en lys Farve og vælger dernæst til Prydelse de afstikkende Farver. Man skjærer f. Ex. lange fine Blade af rød Gele og ordner dem rundt om paa en Geleskaal; ligeledes en Rose af rød Gele; paa rød Gele bruges ofte hvide og gule Stjerner, hvilket Enhver kan indrette efter Forgodtbefindende.

Fin Vingele af Kalvefødder.

Man tager 12 store Kalvefødder og koger efter Anvisningen. Til dette føies 1¾ Kvart Vin, ½ Pund Sukker, ½

Unze fint, itubrækket Kanel, Saften af 12 og den gule Skal af 3 Citroner, samt 6—8 letslagne Æggehvider. Den kan spises af smaa Glas, eller kommes i Forme, der først er væbede og vendes.

Lemon Jelly.

¾ Unze Gelatine opløses; dernæst tilføies 1 Kvart kogende Vand, Saften af 3 Citroner, og 1½ Pint hvidt Sukker.

Orange Jelly.

1 Unze Gelatine staar en Time i ½ Pint koldt Vand, dernæst tilføies Saften af 3 Citroner, 2 Pund Sukker og 1 Kvart kogende Vand; naar Alt er opløst tilføies 1 Pint Appelsinsaft; det sies omhyggeligt og sættes paa et koldt Sted, helst paa Is, til det skal bruges. 8 Appelsiner pleier at være tilstrækkelige hertil.

Vingele.

1 Pakke Gelatine (1 Unze) udblødes en Time i en Kop koldt Vand. Derpaa tilføies tre Kopper Sukker, Saft af to og reven Skal af en Citron, og et Stykke Kanel. Nu hældes over det Hele en Kvart kogende Vand og man rører indtil Gelatinen er ganske opløst; da tilføies en Pint Sherry, Geleen sies gjennem en dobbelt Flonels-Klud, uden at presses, Formene væbes med koldt Vand, og Geleen sættes tilside for at blive kold.

Cider-Gele

kan laves ligesom ovenstaaende, kun tages klar, god Cider istedetfor Vin.

Gele med alleslags Frugter.

Man laver en Vin- eller Citron-Gele, sød som sædanlig, gyder den gjennem Flonel paa et Fad, kommer alle-

Slags Frugter paa, som Jordbær, Kirsebær, Hindbær osv., i den pynteligste Orden man kan, og lader Geleen blive fast.

Æble Gele.

1½ Pund skrællede og ituskaarne sure Æbler koges ganske møre i en emailleret Gryde med 1 Pint Vand; dernæst røres de gjennem en Sigte og blandes varme med ¼ Unze Gelatine opløst i ½ Pint rød Vin. Derpaa tilføies reven Skal af ½ og Saft af 2 Citroner, 1 Pund pulveriseret Sukker og noget Kanel; man lader det Hele blive varmt under stadig Røren og fylder det derpaa i en med Salatolie vædet Form. Naar den er fuldstændig kold, vendes den paa et lille Fad og Vanille Sauce kan gives hertil.

Is.

Der tages 1 Del grovt Salt til 2 Dele Is, hvilket sidste brydes i Stykker af en Valdnøds Størrelse. Naar Cremen, der skal fryse, er færdig, kommes den i den saakaldte Frysebøsse, hvilken er en høi og smal Blikform; denne sættes i en lille Balle eller lignende og Isen pakkes fint omkring den, i Høiden med Bøssen. Deri bliver den staaende indtil Cremen er saa tyk som en lind Grød, hvortil en Timestid kan medgaa, og i denne Tid maa man af og til røre i Cremen fra Siderne, saasnart det vil fryse til; hertil maa man have en Blikske med et langt Skaft. Naar det er blevet som Grød kommes det over i den rigtige Form, som kan være en Blikform med en Stjerne i Bunden; denne Form er ogsaa god til kolde Buddinger uden Vin eller Saft. Man lægger fint Papir over Formen for at Saltet ikke skal trænge ind, derpaa sættes Laag over. Naar Formen skal sættes i Karret pakkes ny Is omkring, hvis den forrige begynder at smelte og nyt Salt strøes imellem. Saaledes staar den stille i 4 a 5 Timer, da den pleier at være stiv; naar den skal vendes af Formen, holdes denne et Øieblik i hedt Vand.

Man kan ogsaa nøies med at komme Cremen i Frysebøssen, hvis Laag maa slutte godt, efter ½ Times Forløb røre i det af og til indtil det er stivt; derefter lægges Laaget igjen paa, ny Is og Salt pakkes om, det Hele bedækkes med et uldent Klæde eller Tæppe og man lader det staa et Par Timer paa en kold Plads.

Man bør altid tillave Is i et Værelse, der ikke bliver opvarmet.

Nutildags haves Patent Frysebøsser, hvorved Is kan laves i ganske kort Tid.

Vanille Is.

Cremen tillaves af 1 Kvart Fløde, efter Anvisningen, hældes i Frysebøssen og behandles som ovenfor sagt.

Chokolade Is.

1 Kvart tynd, sød Fløde, ¾ Pd. reven Chokolade, Sukker efter Chokoladens Sødhed og 6 piskede Æggeblommer sættes paa Ilden og piskes til det koger og siden til det bliver koldt; derefter behandles det som anden Is.

Alle Sorter Frugtcreme kan bruges som Is, men de smager bedre uden at fryse.

Citron Is.

I en Kvart Fløde kommes to Kopper Sukker; gradvis piskes Saften af en Citron og den revne Skal af en og en halv heri; derpaa hældes det øieblikkeligt i en Patent-Fryser, thi hvis det fryses langsomt, kan Fløden blive sur.

Pine Apple Is.

Et Pine Apple skrælles, skjæres i tynde Skiver og herimellem strøes Sukker. Laag sættes paa og man lader det smaakoge i tre Timer. Da skjæres det op smaat, og

man sier det gjennem et Stykke Tyll eller lignende. Saa pisses det gradvis i Fløden og fryses saa hurtigt som muligt.

Fersken Is.

tillaves paa samme Maade.

Hindbær- eller Jordbær Is.

Et halvt Pund Sukker strøes over en Kvart modne Bær, og man lader det staa i 3 Timer; da knuses de og sies gjennem en tynd Klud; endnu et halvt Pund Sukker tilføies og naar det er opløst pisses Fløden i lidt efter lidt. Fryses saa hurtigt som muligt.

Is med indfrosne Frugter.

En Kvart Mælk ophedes næsten til Kogning og føies langsomt til 6 Æggeblommer der er rørt, med 3 Kopper Sukker. De stivslagne Hvider kommes nu i, det hældes tilbage i Gryden og røres indtil det er en lind Grød. Man lader det blive ganske koldt, da pisses en Kvart Fløde i og man sætter det til Frysning. Efter at have rørt i det anden Gang, kommes en Pint friske Bær i.

Trifli.

½ Pund Makroner, hvori er nogle bittre Mandler, lægges i et dybt Fad, ikke for stort og overhældes med en Pint god Vin. De staar tildækkede en Time, men vendes, naar de har staaet den halve Tid. Derpaa tages de op af Vinen lægges tæt paa hinanden i det Fad, hvori de skal serveres og belægges med Syltetøi og derefter med stivt Flødeskum, blandet med Vanille og Sukker.

Bagning.

Gjær. (Yeast).

2 Unzer Humle koges en ½ Time i 4 Kvart Vand, sies og staar til det kun er lunkent; ½ Pund brunt Sukker og lidt Salt opløses deri; denne Blanding røres lidt efter lidt i 1 Pund sigtet Hvedemel, indtil det er jævnt; derpaa kommes det i en Krukke eller dybt Fad og staar fire Dage paa et varmt Sted for at gjære. Paa den tredie Dag koges, pilles og mases Poteter, efter Vægt 3 Pund, de røres i Gjæren og man lader det staa endnu en Dag; næste Dag sies det og kommes paa Flasker, der maa opbevares paa et koldt Sted.

Hjemmelavet Gjær har den Fordel at være billigere end den kjøbte; desuden er man overbevist om dens Renhed og man har den altid ved Haanden; men i Byerne er det dog at foretrække at kjøbe Gjæren, og man bør da bruge den saakaldte Compressed Yeast, som faaes i enhver Groceristore og som daglig erholdes frisk; hvor man bruger for 2 Cts. Compressed Yeast tager man ½ Gill hjemmelavet.

Man bør altid bruge lunken Mælk eller Vand, naar man laver Brød; thi derved hæver det sig bedre; men ikke hedt, da man derved kunde skolde Gjæren. Naar man rører det sammen, bør man, som naturligt er, røre det til en Side; Deigen maa aldrig staa i Kulden; heller ikke bør man lade Vinduer staa aabne, saa det trækker hen paa den; det er af Vigtighed at Deigen hverken staar for længe eller for kort før den sættes i Ovnen; thi ligesaavel som Brød kan blive tungt, kan det blive for let; dog er det Sidste ikke saa farligt som det Første; thi tungt Brød er i høieste Grad ufordøieligt og usundt og derfor ligefrem uspiseligt.

Det er en daarlig Sparsomhed at bruge billigt Mel; man bør bruge det bedste og altid sigte det. Ovnen maa være rigtig hed, naar Brødet sættes ind, og hedere til grovt, end til fint Brød; hvis ikke Heden er stærk strax naar det sættes ind, kan det ikke komme til at hæve sig hurtigt og bliver da aldrig godt; dog maa der naturligvis ikke være saa hedt, at Brødet brændes. Det er bedst at bage ved jævn Kulild; den Flammeild, man faar af Brænde, er ikke ensartet, og Brødet er udsat for at blive brændt paa nogle Steder og halvbagt paa andre; dette gjælder især om de Ovne, hvori Pladerne er meget tynde. De mindste Ovne er sædvanligvis de tyndeste. Har man en saadan Ovn, maa man være forsigtig, thi den bliver da vel hurtig varm, men ligesaa hurtig kold; man maa derfor ikke af Ængstelighed lade sig forlede til altfor ofte at „se til" Brødet, medens det er i Ovnen, da den varme Luft derved faar Anledning til at slippe ud. Hvis Ovnen giver mest Undervarme, bør man lægge en Rist eller Plade under Brødformene, da Brødet ellers let bliver brændt paa Undersiden, uden at være gjennembagt. Det modsatte kan blive Tilfældet, hvis Ovnen giver for stærk Overvarme, og dette er mere ubehageligt; i dette Tilfælde maa man lægge et Stykke Papir over Brødet; men gode Ovne behøver i Regelen ingen af Delene, og om man ogsaa maa lægge en Plade under Kager og fint Hvedebrød, behøver man det dog sjeldent til grovt Brød. Naar Brødet er slaaet op til Bagning, pleier man at smøre det med Æggehvide, just før det sættes i Ovnen.

At lave Brød er i og for sig meget let, men der er vist ingen Nybegynder, for hvem de første Brød er blevne ganske gode; men naar man blot ikke taber Modet over et Par Uheld og derhos nøie lægger Mærke til, hvori Feilen bestod, saa vil man snart ved Erfaringens Hjælp træffe det Rette, og herved opnaar man baade mindre Udgifter og større Tilfredshed.

Hvedebrød

tillaves paa forskjellige Maader, uden at man derfor kan sige, at den ene er bedre end den anden, da Brødet kan blive lige fortræffeligt. Den Maade som er antaget af New-York Kogeskole og flere andre, er følgende: 7 (syv) Pund sigtet Mel kommes i et dybt Fad (Mange har en saakaldet „dish pan" til samme Brug) i Midten gjøres et Hul, hvori kommes en Kvart lunkent Vand, 1 Spiseskefuld Salt, 1 Theskefuld Sukker og ½ Gill Yeast eller for 2 Cents, udrørt i lidt lunkent Vand. Man maa have mere lunkent Vand i Beredskab og heraf bruges nu saa meget, som er nødvendigt til at faa en temmelig blød Deig, der æltes rigtig godt med begge Hænder; jo blødere Deigen er, jo bedre bliver Brødet, naar den blot er saaledes, at den slipper Hænderne og Fadet, hvori den æltes. Naar den er jævn og god, strøes lidt Mel paa den, et Klæde lægges foldet over Fadet, og den hensættes fire eller fem Timer paa en varm Plads for at hæve sig. Hvis man har rørt Deigen sent om Aftenen, kan den godt staa Natten over, naar der blot er varmt i Værelset, dog er en saa lang Tid ingenlunde nødvendig. Naar den er hævet nok, vendes den ud paa Brød-Brædtet, der først er strøet med Mel, og man ælter den i omtrent femten Minutter og bruger herved saameget Mel, at den ikke hænger fast ved Brædt eller Hænder. Saa lægges det igjen i Brødpanden og man lader det reise sig fuldt op igjen hvilket sker hurtigere end første Gang; saa deles Deigen i fire Brød, kommes i Bagepanderne, staar femten Minutter og sættes derefter i en hed Ovn.

I koldt Veir bør al Deig tillaves i et varmt Værelse, og man bør aldrig lade den blive afkjølet, medens den hæver sig. Hvis den ikke reiser sig godt, kan man sætte Panden med Deigen over en Kjedel med kogende Vand i. Den ovenfor givne Opskrift vil give omtrent 8 Pund Brød, og delt i fire

Stykker bages de i en Times Tid. Saalænge man ikke er øvet nok til at kunne se paa Brødet, om det er bagt, prøves det ved at stikke en Strikkepind eller et Straa af Kosten i det; hvis det trækkes ud renter Brødet nok. Naturligvis maa det desforuden have sin rette Farve.

Fint Hvedebrød.

Paa en anden Maade.

En Kvart Mælk lunkes og hældes i Deigpanden, heri kommes for 2 Cent kompresset Gjær, der først er udrørt lidt lunkent Vand, hvorpaa der sigtes saa meget Mel i, idet man samtidig rører, at det bliver en tyk, jævn Deig, dog ikke saaledes, at den lader sig ælte, kun røre. Den sættes hen at hæve sig, hvortil vil medgaa den sædvanlige Tid om Dagen, eller Natten over. Naar dette er skeet, kommes heri en Spiseskefuld Sukker, en Spiseskefuld Salt og to Spiseskefulde Smør. Saameget Mel sigtes i, at det bliver en god blød Deig, der lader sig behandle, og naar den er godt æltet, lægges den i Panden og faar Lov at hæve sig igjen. Naar den er hævet nok, deles den i saa mange Brød, man finder passende — 2 større eller 3 smaa, — staar i et Kvarterstid ved Varmen og bages derpaa som sædvanligt.

Kjernemælks-Brød.

1 Pint Kjærnemælk hedes til Kogning; medens den er hed røres Mel deri saa at det bliver en lind Grød; saa tilføies for 1 Cent Gjær, og man lader det hæve sig i 5 a 6 Timer. Hvis man lader det hæves Natten over, behøves ingen Gjær, istedetfor kommes en Skefuld hvidt Sukker i. Om Morgenen røres da en Skefuld Bagesoda heri, opløst i varmt Vand, lidt Salt og to Spiseskefulde smeltet Smør. Da arbeides i saameget Mel, at Deigen kan behandles,

hvorpaa den æltes godt, deles i Brød og sættes til Hævning, indtil de er lette. Dette er meget sundt Brød.

Franskbrød.

12 Unzer god Ris syes ind i en Linnedklud eller Pose, idet man sørger for, at der er tilstrækkeligt Rum, til at den kan svælle op. Den koges i 3 til 4 Timer eller til den bliver til en fuldstændig Deig. Medens den endnu er varm, blandes den med 6 Pund Mel, saameget lunkent Vand, som nødvendigt, samt lidt Salt og for 2 Cents Yeast. Deigen æltes godt og sættes til Hævelse ved Varmen, deles derefter i Brød, der igjen æltes og behandles paa den sædvanlige Maade.

Corn Meal Brød. (Mais Bröd.)

2 Kvart Corn Mel blandes med 3 Pint varmt Vand; heri kommes en Spiseskefuld Salt, to Spiseskefulde Sukker og to store Spiseskefulde hjemmelavet eller for 2 Ct. presset Gjær. Det staar 5 Timer paa et varmt Sted; derpaa tilføies saameget Hvedemel som behøves for at kunne behandle Deigen, og ½ Pint varmt Vand. Man lader det igjen reise sig 1½ Time, ælter det igjen lidt og deler det i Brødpanderne, der staar nogle Minutter før de sættes ind. De bages i en ikke for hed Ovn i 1½ Time. Alt Brød af Maismel bør spises varmt.

Grovt Brød. (Godt imod Dyspepsia.)

Til en Kvart varmt Vand tages saa meget „Graham Flour“ som er nødvendigt til at udrøre det til en tyk Deig, samt for 2 Cent kompresset Yeast. Den sættes hen at reise sig i den almindelige Tid, derpaa røres saa meget fint Hvede- eller Rugmel (efter Behag) deri, at den kan æltes, tilligemed en lille Kop Molasses, eller brunt Sukker, samt lidt Salt. Naar det er godt æltet, sættes det atter til Varmen i nogle

Timer, hvorefter det slaaes op i Brød og bages ved rigtig god Varme i omtrent 5 Kvarter. Man kan bruge udelukkende groot Mel.

Fint Rugbrød med Kommen.

Aftenen før man vil bage, koges for 2 Cents Kommen i omtrent 3 Vandøser fulde af Vand, indtil Vandet er brunt, da slaaes det hedt over fint Rugmel og røres rask, saa det bliver en jævn Deig. Naar det er afkjølet, røres for 2 Cts. Gjær deri. Det tildækkes godt og staar til næste Dag, da det æltes op med Rugmel og atter sættes til Gjæring, før det slaas op i Brød, der bages ved god Varme.

Blandet Brød.

Det giver godt Brød, at tage halvt Hvedemel og halvt Rugmel, idet man f. Ex. sætter Deigen med Hvede og ælter den op med Rugmel. Den sættes da gjerne i Vand og behandles forøvrigt som sædvanligt.

Boston Brown Bread.

En Deig laves, bestaaende af Følgende: For 2 Cent Gjær, 6 Poteter mosede sammen med 3 Kopper Mel, 1 Kvart varmt Vand, 2 Skefulde Fedt og 2 Skefulde brunt Sukker. Det piskes godt og hensættes Natten over paa et varmt Sted. Naar det er let, tilsættes heri: 1 Kvart Rugmel, 2 Kvart Corn Mel, 1 Skefuld Salt, 1 Theskefuld Bagepulver og en halv lille Kop Molasses. Dette blandes til en meget blød Deig, idet, om nødvendigt, mere varmt Vand tilføies gradevis. Det æltes godt, og man lader det hæves i fra 6 til 7 Timer. Da æltes det igjen og deles i Brød der lægges i vel smurte, dybe, runde Brødpander. Nu hæves de igjen i Løbet af en Time, hvorefter de bages i en middelvarm Ovn i omtrent

fire Timer. Hurtig Bagning vil ødelægge Brødet. Hvis dette sættes i Ovnen sent paa Dagen, da Ilden er lille, kan det staa i Ovnen hele Natten.

Man kan i Almindelighed regne, at 30 Minutters Bagning vil være tilstrækkeligt til et Brød paa 1 Pund, og15 Minutter mer for hvert Pund mere, altsaa en halv Time for 1 Pund Brød, $\frac{3}{4}$ for 2 Pund og $1\frac{1}{4}$ Time for 4 Pund.

Biscuits No. 1.

1 Pund Mel sigtes med en Skefuld Dr. Prices Baking Powder og en Theske Salt. $\frac{1}{2}$ Pund Fedt gnides hurtig i smaa Stykker ind i Melet. Deigpanden og Bordet drysses med Mel. Saamegen kold Mælk som er nødvendig hældes i Deigen og blandes med den saa hurtigt som mulig; derpaa vendes Deigen ud paa Bordet, rulles ud en Tomme tyk og de smaa Biscuits sættes af i Firkanter og sættes i Bagepanden, der først er smurt. De bages i en hed Ovn. Alt dette maa gjøres i den størst mulige Hast for at Kagerne kan komme i Ovnen, førend den Gas, som fremkommer ved Blandingen af Bagepulver og Mælk har Tid til at undslippe. Deigen gjøres let ved denne Gas, der tvinger sig op igjennem den, men hvis Kagerne ikke er bagte, førend den er undsluppen, vil de blive tunge. Naar de er halvbagte — efter omtrent 10 Minutters Forløb — aabnes Ovndøren og lidt Mælk smøres over dem, hvorefter de bages færdige.

Vand kan bruges istedetfor Mælk.

Mælke Ruller.

Deigen laves ligesom til Biscuits og man skjærer den af paa samme Maade, kun er Firkanterne dobbelt saa lange. Toppen af hver Firkant smøres med smeltet Fedt.

Tremont Biscuits.

1½ Pint varm Mælk, en Spiseske Fedt, 2 Spiseskeer hvidt Sukker, lidt Salt og for 2 Cents komprессet Yeast, 2 Kvart sigtet Mel. Et Hul gjøres i Midten af Melet og alt det Øvrige blandes i og æltes til det bliver en Deig, hvorefter det sættes hen for at hæve sig. Naar det er let, æltes det atter, og sættes igjen hen til Ovnen. Naar det atter er hævet, æltes det lidt og rulles ud en Tomme tyk, hvorefter det skjæres ud med en Biscuitskjærer, i Mangel deraf med et Glas. Et af Hjørnerne fugtes med smeltet Smør og bøies dernæst sammen med Spidsen til Midten. De sættes paa Brødpanden med en Tommes Mellemrum. Man lader dem hæve sig omtrent en halv Time paa et varmt Sted, og dernæst bages de i en rask Ovn fra 10 til 15 Minutter.

Kringler til The og Kaffe.

1 Pint Mælk varmes og sættes med for to Cts. Gjær opløst i lidt af Mælken, samt saa meget fint Hvedemel, at man faar Deigen som sædvanlig tyk og jævn. Det sættes til Varmen og naar det er godt reist, hvilket sker paa 2 a 3 Timer, røres deri en halv Kop smeltet og afkjølet Smør, 1 Kop Rosiner, en god Del itusskaaren Sukat, reven Citronskal, samt et Par haandfulde Sukker og 3 Æg. Nu røres Mel deri, indtil man faar Deigen saa stiv, at den kan æltes, men ikke mere, og naar den er æltet, saa den ikke længer hænger fast ved Fingrene, deles den i tre Dele, der rulles ud, lange og tynde, og derpaa flettes Deigen i en almindelig Fletning, der bliver saa lang, at den kan gaa rundt indeni en Bradepande. Den sættes igjen til Varmen, og naar den er hævet, smøres Mælk derover, skoldede og skaarne Mandler stikkes i overalt og Sukker drysses over, eller den glaseres med Sukker. Den bages i en god halv Times Tid.

Julekage.

En halv Pint Mælk varmes, heri udrøres for 2 Cents Gjær, og saameget Mel at det bliver en jævn Deig; dette sættes til Hævning paa et varmt Sted; det er godt ved alle Ting, der hæves med Gjær, at indhylle Karret, hvori det hæves, med et uldent Klæde. Naar det er hævet, røres deri en lille Kop Smør, som smeltes og afkjøles, 4 Æggeblommer, en god Kop Sukker, en halv Kop store Rosiner, hvoraf Stenene bør udtages, et Stykke smaat skaaren Sukat, tolv Hylstre fintstødt Kardemomme, 5 Draaber Citronolie, samt de piskede Hvider; nu tilføies saameget Mel som behøves til en god bløb Deig, og naar den er behørigt æltet, slaaes den op som en Julekage, sættes ved Varmen for at hæves, smøres med et pisket Æg og bages i en lille halv Timestid. Dette bliver en udmærket Kage.

Fastelavnsboller.

Deigen laves som til Julekage. Den behandles og bages paa samme Maade, kun at Deigen slaaes op i runde Stykker, saa store, som Bollerne ønskes. Disse sættes ved Varmen for atter at hæves og bages ved god Varme.

Kaffebrød.

1 Pund Mel ½ Pund Smør, 3 Skefulde Fløde, 3 Skefulde Rom, 3 hele Æg og 3 Æggeblommer røres til en fast Deig, rulles ud og lægges paa Pladen, bestrøes godt med Sukker og bages ved jævn Varme.

Tvebakker.

4 hele Æg piskes godt med 3 Skefulde Sukker. 6 Unzer udvasket Smør smeltes og deri kommes en halv Pint Mælk, hvori røres for 1 Cent opløst Gjær og 1 Pund fint, sigtet Mel, hvilket alt røres sammen med de piskede Æg. Den

æltes behørigt og hensættes til at hæves. Derpaa æltes Deigen libt, dog uden mere Mel, og skjæres i smaa Stykker, hvilke trilles i runde Boller, som lægges paa Pladen, tildækkes med et tyndt Klæde og hensættes atter ved Varmen. Naar de er hævede, sættes de i Ovnen og bages en halv Snes Minutter, da udtages Pladen, og naar Bollerne er ganske kolde, overskjæres de med en tynd, skarp Kniv, lægges med den flækkede Side opad og indsættes i en varm, ikke hed Ovn, indtil den øverste Side er lysebrun.

Norske Tvebakker.

1 Pint Fløde piskes til Skum. Naar 4 Æggeblommer er rørte hvide, maa 5 Skefulde hvidt Sukker røres deri, tilligemed et halvt Pund Mel. Tilsidst kommes de piskede Hvider deri, samt libt Karbemomme og reven Skal af en halv Citron. De bages bedst i Papirforme i en god varm Ovn.

Brøvl.

1 Pund Mel, et halvt Pund Pudbersukker, 4 Unzer Smør, 2 Theskefulde Dr. Prices Baking Powder og 3 hele Æg blandes godt sammen; der kommes saamegen god tyk Fløde i, som det kan tage imod, for at udtrilles i hvilke Former man vil. Bages ved jævn Varme.

The Brød.

I to Pund Mel æltes 6 Æggeblommer, 4 Unzer Rosiner, 4 Unzer Sukker, en Pint lunken Mælk og for 2 Cents Gjær, opløst i libt af den lunkne Mælk. Det æltes godt, og sættes tildækket paa et varmt Sted. Naar det er vel hævet, slaaes det op som man ønsker det og sættes en lille Tid ved Varmen. Imedens det staar der, overhældes Brødet med noget smeltet Smør, og der stikkes smaa Stykker hist og her ind i det, derpaa bestrøes det med Sukker, stødt Kanel,

Korender og skaarne Mandler. Det bages ved jævn Ild lysebrunt i omtrent en halv Time.

Fastekringler.

6 Æg piskes i et Kvarter med 2 store Skefulde pulveriseret Sukker. Saameget af 1 Pund Mel, som det kan tage imod, udrøres deri, og derefter æltes det paa Kagebrædtet med det Øvrige, dog holdes saa meget tilbage, som behøves til at gnide Brædtet med under Æltningen. Deigen maa godt gjennemarbeides og æltes saa længe, at den fuldkommen slipper Hænder og Brædt, da skjæres den i smaa Stykker, omtrent i 18 a 20, som er lige store; disse trilles med Hænderne, dog uden Mel paa Brædtet, i Pølser af en Fingers Tykkelse, lægges i Kringler eller Krandse, kommes i en Kjedel med rundelig og stærkt kogende Vand og koger, indtil de stiger i Veiret, da optages de og bages strax langsomt ganske lyse. Der maa ikke komme saa mange Kringler paa engang i Vandet, at de kommer til at ligge ovenpaa hinanden. Dersom Kringlerne ikke stiger i Veiret, har de sat sig fast paa Bunden og maa da forsigtig løsnes med en Ske.

Søsterkage.

20 hele Æg piskes godt til stivt Skum, deri kommes 2 Pd. tørret Mel, 1 Pd. afklaret Smør, en Pint lunken Mælk, ½ Pd. Puddersukker, ¾ Pd. Rosiner, lidt Kardemomme, reven Citronskal og for 3 Cents Gjær. Naar alt dette er slaaet godt i en Krukke, hældes det i den smurte Form, og hensættes i et Par Timer ved Varmen for at hæves, hvorefter den bages i en Timestid.

God Søsterkage, uden Æg.

¼ Pd. Smør smeltes, 3 Gill Mælk kommes deri, og naar den er lunken røres deri et Pd. Mel, tilligemed ¼ Pd.

Rosiner, Kardemomme, 2 Skefulde hvidt Sukker og tilsidst for 3 Cents Gjær opløst i lidt varm Mælk. Naar Deigen er rørt og slaaet til den fuldkommen slipper Krukken og Skeen, kommes den i den smurte og strøede Form, sættes et Par Timer ved Varmen for at hæves og bages ved jævn Varme i en lille Time.

Graham Muffins.

3 Kopper Graham Mel, 1 Kop fint Hvedemel, 1 Kvart Mælk, for 2 Cents Gjær, en Skefuld Smør eller Fedt, 1 Theskefuld Salt, 2 Spiseskefulde Sukker. Man lader det hæves Natten over og bager i Muffins-Ringe tyve Minutter i en hed Ovn. Spises varme.

Fløde Muffins

1 Pint Fløde, en Pint Mælk, en god Kvart Mel, 6 Æg, en Skefuld Smør og ligesaameget Fedt, smeltet sammen. Æggene piskes meget godt, Blomme og Hvide særskilt; dernæst tilføies Mælken, med lidt Salt, saa Smørret og tilsidst Melet, som røres let i. De bages øieblikkeligt i velsmurte Ringe, som er halvt fyldte med Deig. Ovnen maa være meget hed og Kagerne maa sendes til Bordet saasnart de er færdige.

Kjernemælks Muffins.

1 Kvart Kjernemælk, 2 Æg, 1 Theskefuld Bagesoda, opløst i varmt Vand, en Theskefuld Salt, Mel nok til at gjøre Deigen stiv med.

Æggene piskes godt, og røres dernæst i Mælken, idet man hele Tiden pisker godt; da tilføies Melet og Saltet og tilsidst Sodaen. Bages strax i en hed Ovn.

Kager.

Naar man laver Kager er det nødvendigt, at hvad man bruger er af bedste Sort; frisk, godt Smør, aldeles friske Æg og fineste Mel. Pulveriseret Sukker er bedst at bruge. Ligeledes er det af Betydning at røre de forskjellige Ting sammen paa rette Maade, og hvor ingen andre Regler gives, gjør man vel i at erindre følgende Angivelser: Hvis Smørret er for haardt, sættes det paa et middelvarmt Sted, indtil det bliver passende blødt, saa lægges det i et Stenfad (man bør aldrig røre Kagerne i Blik- eller Tinforme). Sukkeret kommes i Smørret og piskes hermed; derefter tilføies Æggeblommerne, Mælken, saa Melet, hvori Bagepulveret altid sigtes, og de piskede Hvider. Kryderier, Vanille o. s. v. kommes i efter Blommerne, og Frugt kommes samtidig med Melet.

Ovnen maa være temmelig hed for Smaakager, ikke slet saa hed for større. Hvis man er uvandt med Bagning, kan man prøve Kagen ved at stikke et Straa af Kosten ned deri, og hvis det kommer rent ud, er Kagen færdig. Den vendes af Formen 15 Minutter efter at den er udtaget af Ovnen. Hvis den vendes hurtigere, kan den være tilbøielig til at falde sammen, og hvis den staar længere, kan den let faa Smag af Blikformen. Denne smøres altid med Smør, før Deigen hældes i.

Al Kagedeig, der røres stærkt for at hæve sig, og hvor intet Hævemiddel benyttes, maa røres til en Side og bages strax for ikke at falde igjen. For at faa afklaret Smør hurtigt igjen stivt, kan man sætte Fadet dermed i koldt Vand, medens man rører deri. Til fine Kager er det godt at beklæde Blikformen indvendig med Papir, der er smurt med Smør; det maa lægges saaledes, at det ligger fladt; det tages af Kagen, før den er ganske kold.

Striber i Kager fremkaldes enten ved at de er daarlig rørte, ved for hurtig eller ujævn Bagning, eller ved pludselig Aftagen af Heden førend Kagen er færdig.

Hovedsagen ved en Kage bestaar i, at den er vel rørt; at Smør og Sukker er rørt næsten til Fløde, Æggeblommerne rørte tykke og Hviderne piskede til stivt Skum; dette bør være saa haardt at det kan skjæres midt over.

Det er ikke godt at holde Ovndøren aaben, kun i Nødstilfælde skal man gjøre det. Kagen bør hæves til sin fulde Høide, førend Skorpen dannes; hvis den dannes for tidligt, maa et Stykke tykt Papir lægges over.

Det er en god Regel for Kager, hvori Bagepulver er benyttet, at lade dem staa i Ovnen, med Døren helt aaben, i omtrent ti Minutter efter at de er bagt.

Bagepulver er ikke altid paalideligt, og jeg vil derfor anbefale Enhver altid at benytte Dr. Prices Cream Baking Powder; det slaar aldrig feil og ansees i det Hele taget for det Bedste. Ligeledes bør man i alle Kager, Geleer, Buddinger o. s. v. hvori benyttes Citron-, Vanille-, Mandel-, Rosen- og andre Draaber, udelukkende bruge Dr. Prices Flavoring Essentser; de staar langt over alle andre, jeg har prøvet, og bliver, paa Grund af deres Styrke, tillige billigere.

Naar Kagen er taget af Formen og er bleven kolde, indhylles den i et tykt Klæde, og gjemmes bedst i en Blikkasse.

Bryllups Kage.

2 Kopper Sukker, 1 do. Smør, 5 Æg, 1 Kop Molasses, 1 do. Kaffe, 3 do. Mel, 1 do. Rosiner, 1 do. Korender, 1 Theske Prices Bagepulver, 1 reven Muskatnød, lidt Sukat, Kanel, Nelliker og Allehaande, samt 1 Glas Brandy. Smørret og Sukkeret røres som sædvanligt først, dernæst de piskede Blommer og dette røres godt førend Halvparten af Melet

kommes i; da tilføies Krydderierne, Resten af Melet tilligemed de stive Hvider, og tilsidst Brandyen.

Denne Kage maa bage i et Par Timer og kan holde sig i flere Maaneder. Bages i en hed Ovn.

Sølv Kage.

3 Æggehvider, 2 Kopper Sukker, 1 do. Smør, 3 do. Mel, en do. sød Mælk og 2 Theskeer Prices Bagepulver.

Guldkage.

8 Æggeblommer, $\frac{2}{3}$ Kop Smør, $1\frac{1}{2}$ do. Sukker, $\frac{2}{3}$ do. Mælk, $2\frac{1}{2}$ do. Mel, $1\frac{1}{2}$ Theske Prices Bagepulver.

Corn Starch Kage.

7 Æggehvider røres med 2 Kopper fint Sukker, 1 do. Smør, 1 do. Mælk, 1 do. Corn Starch (udrørt i Mælken), 2 Theskefulde Prices Bagepulver, sigtet med 2 Kopper Mel, samt nogle Mandeldraaber.

Billig Frugt Kage.

3 Kopper Mel, 1 Kop Sukker, $\frac{3}{4}$ Kop Smør, $\frac{3}{4}$ Kop Mælk, 3 Æg, Rosiner og Korender, $1\frac{1}{2}$ Theske Prices Bagepulver.

Frugt Kage.

2 Unzer Smør sættes saa nær ved Ilden, at det bliver blødt uden at blive olieagtigt; en Kageform beklædes indvendig med Papir, der er smurt med Smør. Af $\frac{1}{4}$ Pd. Rosiner pilles Stenene ud, og $\frac{1}{4}$ Pund Korender vaskes og tørres godt; 2 Unzer Sukat skjæres i tynde smaa Skiver. 6 Unzer Sukker røres til Fløde med 2 hele Æg; derefter tilføies 2 andre, man rører igjen et Par Minutter og endelig et femte Æg, hvorefter de igjen piskes lidt; 6 Unzer Mel sigtes heri

og det røres jævnt; derpaa tilføies Smørret og Frugten, og naar det er godt blandet, hældes det i Formen og bages i en middelvarm Ovn i omtrent en halv Time. Den kan prøves paa sædvanlig Maade.

Pund Kage. No. 1.

Formen beklædes med smurt Papir. ½ Pund Smør, der først er blødgjort, ½ Pund Sukker og 1 Æg kommes i et Fad og pikkes til Fløde; saa tilføies 5 Æg, et ad Gangen, idet der pikkes et Par Minutter efter hvert Æg. 20 Draaber Vanille kommes i; tilsidst røres ½ Pund Mel i, sigtet som sædvanligt og den bages paa ½ Timestid i en middelvarm Ovn.

Pund Kage. No. 2.

1 Pund Sukker røres til Fløde med ¾ Pund Smør, 9 Æggeblommer pikkes tykke og tilføies derefter 1 Pd. Patentmel, sigtet i med 3 Theskefulde Dr. Prices Bagepulver; tilsidst de 9 stivslagne Hvider.

Loaf Kage.

1 Kop Sukker, ½ do. Smør, 1 do. Mælk, 1 Æg, 2½ Kop Mel, 1½ Theske Prices Bagepulver.

Hvid Pund Kage.

1 Pund Sukker, 1 Pund Mel, ¾ Pund Smør, 1 Kop sur Mælk, Hviderne af 12 Æg, lidt Vanille.

Imperial Kage.

1 Pund Sukker, 1 Pund Mel, ¾ Kop Smør, ½ Unze Mandler, skoldede og fintskaarne, ½ Kop Sukat, ½ do. Rosiner, reven Skal og Saft af 1 Citron, 2 Theskefulde Bagepulver og 10 Æg. Den ansees for meget delikat.

Fjeder Kage.

1 Kop Sukker, 1 do. Mel, 1 Æg, 1 Spiseske smeltet Smør, ½ Kop sød Mælk, 1 Theske Prices Bagepulver, et Par Korn Salt.

Fløde Kage.

2 Æg, 1 Kop Sukker, 1 do. Fløde, 2 do. Mel, sigtet men 1 Theske Prices Bagepulver og 1 Theske Lemon Extrakt.

Kop Kage.

2 Kopper Sukker, ½ do. Smør, 1 do. Mælk, 5 Æggeblommer, 4 Kopper Mel, 2 Theskeer Prices Bagepulver og tilsidst de 5 piskede Hvider.

Larma Kage

1½ Kop Sukker, ½ do. Smør, 3 Æggeblommer, ½ Kop Mælk, 2 ½ do. Mel, 2 Theskeer Prices Bagepulver, 1 do. Vanille og tilsidst de 3 piskede Hvider.

Common Cake.

1 Kop Sukker, 1 Skefuld Smør, 3 Æg, 3 Skefulde Mælk, 1 Theskefuld Prices Bagepulver i 2½ Kop Mel. Lemon Extrakt.

Ingefær Kage.

1½ Kop Mel, ½ do. Smør, 1 do Molasses, ½ do. sur Mælk, 2 Theskefulde Bagepulver, 1 Theske Ingefær, Nelliker og Kanel.

Compositions Kage.

1 Kop Smør røres med 5 Æggeblommer, derpaa 2½ Kop Sukker, 1 do. Mælk, 3 Theskefulde Prices Bagepulver og 4 Kopper Mel; tilsidst de piskede Hvider.

Sponge Kage.

6 Æggeblommer røres med 2 Kopper Sukker, derpaa med 2 Kopper sigtet Mel med 2 Theskeer Bagepulver i, dernæst kommes 1 Theske Vanille og de piskede Hvider i.

Delicat Kage.

1 Kop Smør, 2 do. Sukker, 1 do. Mælk eller Fløde, Hvider af 8 Æg, godt pisket, 3 Kopper Mel med 1½ Theske Bagepulver.

Dame Kage.

1 Pund Sukker, ½ Pund Smør, 1 Pund Mel, Hvider af 16 Æg, velpiskede og 2 Theskefulde Bagepulver.

Citronkage.

5 Kopper Mel, 1 do. Smør, 3 do. Sukker, 1 do. Fløde, 6 Æg, 2½ Theskeer Prices Bagepulver og reven Skal, og Saft af 2 Citroner.

Fattig Mands Kage.

2 Kopper hævet almindelig Hvededeig, 1 Æg, ½ Kop Molasses, 1 do. Sukker, et Stykke Smør af et Ægs Størrelse, en Kop Rosiner og saa meget Mel som er nødvendig til at gjøre Deigen passende stiv. Den staar lidt ved Varmen, før den bages.

Kaffe Kage.

1 Kop Smør, 1 do. Sukker, 1 do. Molasses, 1 do. stærk Kaffe, 5 do. Mel, 2 Theskeer Bagepulver, 1 Theske Kanel, 1 Theske Muskatnød og 3 Æg; den kan ogsaa laves med 1 eller 5 Æg.

Marmor Kage.

Den hvide Del: 1 Kop hvidt, pulveriseret Sukker, ½

Kop Smør, ½ do. sød Mælk, Hvider af 4 Æg, 2½ Kop Mel, 2 Theskeer Bagepulver. Enhver Slags Draaber kan kommes i.

Den mørke Del: 1 Kop brunt Sukker, ½ do. Molasses, ½ do. sur Mælk, 2½ do. Mel, 1 Theske Bagepulver opløst i Mælken, 4 Æggeblommer, ½ Kop Smør, der røres sammen med Sukkeret; der tilføies ½ Theske Kanel, Allehaande og Nelliker.

Enhver af disse Kager kan laves for sig og bliver gode Kager, eller man kommer dem begge i Formen, vexelvis en Skefuld af hver, saa de forestiller Marmor.

Chokolade Kage.

1 Kop Smør, 2 do. Sukker, 5 Æg (mindre end Hviden af 2) en Kop sød Mælk, 1½ Theske Prices Bagepulver, 3½ Kopper Mel, knapt Maal. Naar Kagen er bagt, overstryges den hed med et Lag af Følgende: Hviderne af de to Æg, 1½ Kop pulveriseret Sukker, 6 store Spiseskefulde reven Chokolade og 2 Theskeer Vanille, rørt meget godt. Den sættes derpaa nogle Minutter i en middelvarm Ovn.

1 Ægs Kage.

1½ Kop Sukker og 1 do. Smør røres sammen, dernæst 1 Æg, en Kop Mælk, 2½ do. Mel, 2 Theskeer Bagepulver. Denne Kage bages ogsaa som Lagkage, og der lægges Chokolade imellem og over Toppen.

Johnny Kage.

1 lille Kop sød Mælk, en Kop Kjernemælk, en Theske Salt, 1 do. Bagepulver, 1 Skefuld smeltet Smør. Det Hele blandes med saameget Maismel at det lader sig rulle ud til en Flade ½ Tomme tyk. Bages i smurte Blikpander i 40 Minutter. Saasnart det begynder at blive

brunt, smøres det med smeltet Smør; hertil bruges enten en Pensel eller en lille Klud bundet paa en Pind. Dette gjøres fem eller sex Gange, indtil Kagen er brun og skjør. Den bør spises varm og ikke skjæres i, men brækkes af.

Fransk Sponge Kage.

2 Æg, 2 Kopper Sukker, 1 do. Mælk, 3 do Mel, 2 Spiseskeer Smør, 2 Theskeer Bagepulver.

Ingefær Brød. (Ginger Bread.)

1 Kop Smør, 1 Kop Molasses, 1 Kop Sukker, ½ Kop koldt Vand, 1 Skefuld Ingefær, 1 Theske stødt Kanel, 1 do. Bagesoda, opløst i kogende Vand, Hvedemel nok til at gjøre Deigen passende stiv. Smørret smeltes, Molassesen varmes lidt, Krydderier og Sukker kommes i, og det piskes i ti Minutter. Da tilføies Vandet, Sodaen og Melet. Det røres meget godt og bages i tre smaa Brød. Spises helst friske.

Nøddekage.

2 Kopper Sukker, 1 Kop Smør, 3 Kopper Mel, 1 Kop koldt Vand, 4 Æg, 2 Theskefulde Bagepulver, 1 Kopfuld af Valdnøddekjærner, pillede og føiede til sidst, samtidig med de piskede Hvider.

Butterdeig

Det er vanskelig at faa god Butterdeig om Sommeren, dels fordi man i Almindelighed bruger Sommersmør dertil, hvoraf den ikke kan blive god, dels fordi Smørret i Varmen er for blødt til at behandles i Butterdeig. For at raade Bod herpaa, er det rettest at bevare en Krukke æoret Smør paa et kjøligt Sted til dette Brug, lade det udvaskede Smør staa Natten over i koldt Vand, trykke det op deraf med

en Ske, klappe det tørt i et Klæde og tillave Deigen paa et kjøligt Sted.

Noget mere end ¼ af 1 Pund udvasket Smør, lægges i smaa Stykker paa Kagebrædtet tilligemed 1 Pund Mel; det gnides lempelig sammen med Hænderne, indtil det Hele er blevet smuldret eller som revet Brød; da samles det i en Bunke, i Midten dannes en Fordybning, hvori røres ½ Pint Vand, saa koldt som muligt, og 1 Theske Prices Bagepulver, hvormed det æltes, indtil Deigen slipper Hænder og Brædt. Da udrulles det i en Plade, saa tyk som en lille Finger, det øvrige Smør bredes derpaa, Deigen bukkes fra alle Sider derover, saa at det bliver en tyk Bunke, paa hvilken der lempelig bankes med Kagerullen, til Bunken er bleven flad, hvorpaa den udrulles noget tyndere, lægges anden Gang sammen i en Bunke: bankes og udrulles, tredie Gang ligeledes, men udrulles da saa tyk som efterstaaende Streg ▬▬▬. Til at beklæde Forme med, maa den udrulles lidt tyndere. De to sidste Gange Deigen rulles, maa den ikke vendes, men dreies for at blive tyk og jævn. Den afstikkes med en Blikring eller et Glas, som af og til dyppes i Mel, for at Deigen ikke skal hænge paa, smøres derefter med en Pensel eller Pennefjer, som dyppes i Æggeblomme, der først er rørt, til den er tyk, og da blandet med lidt Vand. Herved iagttages, at Æggene ikke smøres for tykt paa, og at intet deraf kommer paa Siderne af Deigen, da begge Dele vil forhindre den i at hæves. Den bages strax ved god Varme, saa at den kan være færdig i et Kvarter. Til Æltningen behøves intet Mel paa Brædtet, derimod maa dette saavelsom Rullen gnides dermed ved Udrullingen, for at Deigen ikke skal hænge i. Det er bedst, naar den hele Behandling kan ske hurtigt, og Butterdeigen er bedst den samme Dag, den er bagt.

Hvis man har en Ovn, der er tynd og giver svær

Overvarme, da er det meget vanskeligt at lave Butterdeig, thi den behøver god Hede for at kunne hæves, men hvis den bliver det ringeste brun, taber den ganske Smagen; man kan heller ikke lægge Papir over den.

Skal Butterdeigen bruges til Posteier, udrulles den tyndere end den angivne. Smaakager behøver ikke at smøres.

Poteteskage.

Poteterne koges og pilles Dagen før de skal rives, hvilket maa ske med en let Haand, men for at sikre sig mod Klumper kan man alene bruge det, der falder bag Jernet. Til 1 Pund saaledes revne Poteter tages 10 Æggeblommer, som piskes godt med 1½ Kop pulveriseret Sukker, 1 Theske Bagepulver, blandet godt i Poteterne, for 5 Cents søde og for en 1 Cent bittre Mandler, de sidste ganske fint stødte, Saft af 2 og reven Skal af 1 Citron. Naar dette, tilligemed Poteterne er rørt og slaaet godt i en Krukke, røres de 10 piskede Hvider sagte deri. Kagen bages strax ved jævn Ild, især til den har hævet sig, senere ved stærkere, saa den kan blive færdig i en Timestid.

Risengrynskage.

½ Pund Risengryn skoldes og koges til stiv Grød i 3 Pint Mælk. Derpaa røres den varm med 4 Unzer Smør, 9 Æggeblommer, ¼ Pund stødte Mandler og et Par bittre do., reven Citronskal, Sukker og Salt efter Smag, tilsidst de piskede Hvider. Deigen hældes i den smurte og strøede Form, overstrøes med Sukker og bages i en Timestid. Istedetfor Mandler kan der kommes Vanille, Rosiner og Sukat i.

Krandsekage.

1½ Pund søde og 2 Unzer bittre Mandler skoldes; de tørres og stødes. Derpaa røres de med 1½ Pund tørt pulveriseret Sukker, reven Skal af 1 Citron og 6 Æggehvider, der først er piskede til stivt Skum. Man danner nu Krandse af Deigen, den ene bestandig mindre end den anden, saa de kan lægges ovenpaa hinanden, naar de er bagte, og danne en hel Kage. De bages lyse ved jævn Ild. Bager man kun smaa Krandse, bliver heraf omtrent 40.

Sukkerbrødskage.

10 Æggeblommer røres ½ Time med 1 Pund pulveriseret Sukker. Hviderne piskes til haardt Skum, blandes med 2 Unzer Corn Starch og røres forsigtig i Æggene, hældes derpaa i Formen, der er belagt med smurt Papir og bages et Par Timer med lidt Varme strax, senere mere.

Sandkage.

Naar 1 Pund afklaret Smør er rørt til Fløde, røres det i et Kvarter med 1 Pund pulveriseret Sukker og derefter med 1 Pund fint Mel og 10 Æggeblommer, en ad Gangen, tilsidst de piskede Hvider. Det hældes i en smurt Form og bages ved jævn Ild, især i Begyndelsen, i 1½ Time.

Stikkelsbærkage.

1 Kvart umodne Stikkelsbær pilles, skylles og sættes i Ovnen, indtil de bliver gule, eller gives et Opkog i Vand og rystes paa en Sigte, indtil de er tørre. 6 Æggeblommer røres godt med lidt stødt Kanel og Pudderfukker efter Smag. Noget gammelt Hvedebrød rives, heraf bruges 2 smaa Kopper fulde, der bages i 3 Skefulde Smør, og naar det er lidt afkjølet, røres det i Æggene tilligemed Stikkelsbærrene, og de piskede Hvider. Den bages i en Timestid.

Dansk Æblekage.

Æblerne skrælles og skjæres i ikke altfor tynde Skiver; Kjærnehusene tages fra, og det gjør intet til Sagen om Skiverne ikke bliver ens. Tvebakker eller Kaffebrød rives fint; et lille Stykke Smør kommes i Fadet, der helst maa være et Stenfad, man sætter det paa Ovnen, til Smørret er smeltet og dreier derpaa Fadet rundt saa der kommer Smør overalt. Nu bredes først et temmelig tykt Lag Brød i Fadet og derover lægges smaa Smørklumper i kort Afstand fra hverandre; herover lægges et Lag Æbler, saa tæt ved hverandre som muligt, og derover drysses Puddersukker efter Æblernes Syrlighed og fin Kanel; naar dette er gjort, hældes rundt omkring Kirsebær- eller anden Frugtsaft; saa begyndes igjen med et godt Lag Brød og saa fremdeles; det øverste Lag maa være Brød og derpaa lægges godt med Smør omkring og sluttelig overhældes den igjen med Saft. Den bages i en middelvarm Ovn; naar Æblerne lader sig gjennemstikke uden at man mærker Modstand er Kagen færdig. Den kan blive udmærket god uden Saft; da kommes intet inde i Kagen istedetfor Saft, men naar Fadet er fuldt, hældes lidt Vand over det.

Æblekage No. 2.

20 Æbler skrælles, skjæres istykker og koges til Grød i Vin, lidt Sukker, lidt Vand, Kanel og Citronskal; 8 hele Æg piskes godt med Sukker og blandes med 8 stødte Tvebakker og den varme Æblegrød. Den bages langsomt og man maa vogte sig for altfor stærk Overvarme.

Creme Æblekage.

Fine Æbler skrælles, et Laag skjæres af, de udhules og gives et Opkog i Sukker og lidt Vand, dog saaledes at de ikke gaa itu. De sættes ved Siden af hverandre i et Fad,

som maa være temmelig dybt, fyldes med Syltetøi uden Saft ved, helst Hindbær- eller Kirsebær-Marmelade, og bedækkes med de afskaarne Laag. Der koges en Crem af en Kvart Fløde, 8 Æggeblommer, lidt Vanille, ½ Spiseske Corn-Starch og Sukker efter Smag. Naar den er kold, hældes den over Æblerne, Fadet sættes i Ovnen, og Kagen bages langsomt. Naar Deigen begynder at stivne og er bleven lysebrun, er den færdig.

Lag Kager.

Fyldinger for Lagkager.

Glassersukker er allerede anført et Sted tidligere, men det vil maaske her være paa rette Sted at give endnu nogle Anvisninger desangaaende. For hver Æggehvide maa man beregne ¼ Pund pulveriseret Sukker. Istedetfor at piske Æggene alene først, kan man begynde med at komme en lille Smule Sukker i, og efterhaanden som man pisker, stadigt tilføie mere. En halv Times Piskning vil være nødvendig. Hvis man ikke har altfor stort Hastværk er det bedre ikke at sætte Kagen i Ovnen efter at den er smurt over med Sukkeret, men tørre den i et aabent Vindue, hvor Solen skinner. Naar man spreder det over Kagen, sker dette ved Hjælp af en bredbladet Kniv, dyppet i koldt Vand.

Mandel Glassur.

4 Æggehvider, 1 Pd. søde Mandler, lidt Rosenvand, 1 Pd. pulveriseret Sukker. Mandlerne skoldes, tørres og knuses til en Grød, nogle af Gangen, idet man væder med Rosenvand efterhaanden. Naar de er ganske fine, piskes de i Glassersukkeret, som er tillavet iforveien. Det lægges paa

meget tykt og derover smøres igjen almindeligt Glassersukker.

Kokusnød Fylding.

1 reven Kokusnød (lille); til Halvdelen heraf føies de piskede Hvider af 3 Æg, og en Kop pulveriseret Sukker; lægges mellem Lagene; den anden Halvdel af Nødden blandes godt med 4 Skefulde pulveriseret Sukker, og strøes tykt paa Toppen af Kagen.

Chokolade Glassur.

3 Æggehvider, 1½ Kop Sukker, 3 Skefulde reven Chokolade, 1 Theskefuld Vanille.

Karamel Fylding.

1½ Kop brunt Sukker, ½ Kop Mælk, 1 Kop Molasses, 1 Theskefuld Smør, 1 Spiseskefuld Mel, 2 Skefulde koldt Vand. Dette koges i fem Minutter, da tilføies en halv Kage Bakers Chokolade (reven), og det koger, indtil det er som en lind Grød naar det er koldt, røres ½ Theskefuld Vanille deri.

Jelly Cake som findes nedenfor, er et fortrinligt Grundlag for alle Lagkager, og man kan saa forøvrigt skifte med de forskjellige Fyldinger, ganske efter Behag.

Wienerkage.

1 Pund udvasket Smør, 1 Pund Mel, 1 Pund stødt hvidt Sukker eller Pudbersukker, 1 Pund søde, fint stødte Mandler, nogle faa bittre do, og reven Citronskal æltes godt sammen paa Brædtet, udrilles med Mel udenfor Vægten i tynde Plader, og skjæres efter en Tallerken eller hvad Størrelse, der passer til Fadet, hvorpaa Kagen skal serveres. Pladerne bages langtsom hver for sig, indtil de er lysebrune,

beskjæres om Kanten, medens de er varme, og lægges, naar de er kolde, ovenpaa hverandre med forskjelligt Syltetøi, Æblegrød eller meget tyk Crem imellem hver. Kagen bages ikke, men den kan bestryges med Glasserſukker og sættes da i en lunken Ovn for at tørres. Det er mere velsmagende at belægge hele Kagen med pisket Fløde-Skum, før den serveres.

Gentlemans Favorite.

7 Æggeblommer, ½ Kop Smør, 2 Kopper hvidt Sukker, 2 do. Mel, 2 Theskeer Prices Bagepulver, 2 Skefulde Vand, ½ Theske Salt, sidst kommes de piskede Hvider i; de bages i Pie Pander i en hed Ovn. En Gele laves af Følgende: 1 Æg, 1 Kop Sukker, 3 revne Æbler og reven Skal og Saft af 1 Citron, man rører i det til det koger og bliver tykt, og derpaa afkjøles det, førend det lægges imellem hvert Lag Kage. Naar den serveres, bestrøes den med hvidt Sukker.

Jelly Cake.

1½ Kop Sukker, ½ do. Smør, ½ do. sød Mælk, 2½ do. Mel, 3 Æg, pisket hver for sig og Hviderne rørt tilsidst i, samt 2 Theskefulde Bagepulver. Geleen laves som følger: 1 Kop Sukker, 1 Æg, reven Skal og Saft af 1 Citron, 1 Spiseske Vand, 1 Theske Mel; naar det er kogt og afkjølet kommes det som sædvanligt i tykke Lag imellem Kagerne, der paa almindelig Vis er bagt i Pie- eller Jelly Pander.

Kakusnød Jelly Cake.

1½ Kop Sukker røres med ½ Kop Smør, ½ do. Mælk, 1 Æg og Blommerne af 4; det røres godt, og derefter sigtes 2 Kopper Mel og 2 Theskeer Bagepulver deri; det bages i fem Kager. Fyldingen laves af 1 Kop pulveriseret Sukker

og 2 Spiseskeer Vand, der koges sammen; naar det har kogt, tages det af Ovnen og en stivpisket Æggehvide røres deri; dette opblandes med saakaldet Dessicated Cocoanut, der kjøbes overalt, og som først udblødes ½ Time i varm Mælk. Et godt Lag lægges imellem Kagerne og over Toppen.

Chokolade-Kage.

1 Kop Smør, 2 do. Sukker, 4 do. Mel, 4 Æg, pisket hver for sig, 3 Theskeer Bagepulver og 1 Kop sød Mælk. Chokolade Glassur kommes imellem og i Toppen.

Mandel Kage.

2 Kopper Sukker, ½ Kop Smør, ½ do. sød Mælk, 2½ do. Mel, Hvider af 8 Æg, 1½ Theskeer Bagepulver; Sukker og Smør røres først som sædvanligt, derpaa det Øvrige, og Pulveret sigtes med Melet, der kommer sidst i. Mellem hvert Lag Kage kommes en Røre, der laves ligesom til Kokosnød Jelly Kage, kun at Kokosnød udelades; ovenpaa hvert Lag heraf spredes skoldede og flækkede Mandler, omtrent en Tomme fra hverandre.

Appelsinkage.

3 Æggehvider og 5 Æggeblommer piskes hver for sig; Blommerne røres med 2 Kopper Sukker, ½ do. Smør; ½ Kop koldt Vand kommes i og derpaa 2½ do. Mel med 2 Theskeer Bagepulver samt de piskede Hvider og reven Skal af 1 Appelsin med al Saft paa en Spiseskefuld nær. Bages i to firkantede Plader. Fylding: 2 Æggehvider, piskede med ½ Pd. Sukker og med den tiloversblevne Skefuld Appelsinsaft. Naar Kagen er kold, smøres det imellem og over Toppen.

Caramel Kage.

3 Kopper Sukker, 1½ Kop Smør, 1 Kop Mælk, 4½ Kopper Mel, 5 Æg.

Røres paa sædvanlig Maade, bages i Panden og naar den er kold, spredes Caramel-Fylding mellem Lagene og over Toppen.

Strawberry Short-Cake.

1 Kvart Mel, 2 Skefulde Smør, 1 stor Kop sur Fløde, 1 Æg, 4 Skefulde hvidt Sukker, 1 Theskefuld Bage-soda opløst i varmt Vand, 1 halv Theskefuld Salt. Saltet kommes i Melet, og derpaa skjæres Smørret op i smaa Bitter, ligesom for Pie, og blandes med Melet; Ægget og Sodaen kommes i Fløden; derpaa blandes det Hele, idet man berører det saa lidt som muligt. Det rulles nu ud i to Stykker, der kan være af Form som en Pie, men ½ Tomme tykke, det ene lægges over paa det andet og det bages i en rask Ovn. Medens de endnu er varme, dog ikke hede, ad-skilles Kagerne; de vil let adskilles paa det Sted, hvor de blev lagt sammen. Paa den underste Kage lægges nu et tykt Lag friske Jordbær, hvorover drysses pulveriseret Sukker, og den anden Kage lægges over; ved Anretningen drysses det øverste Lag ligeledes med Sukker.

Smaakager.

Bedstemoders Kager.

3 Æg veies, og man tager ligesaameget Smør, ligesaameget Sukker og ligesaameget Mel. Det røres

godt sammen, og man kan komme lidt Vanille eller Mandeldraaber i. Sættes paa den smurte Plade med en Theske. De skal være lysebrune i Kanten.

Fingerkage.

½ Pd. pulveriseret Sukker, ¼ Pd. Mel, 4 Æg piskede, Hvider og Blommer hver for sig og meget stive; al Saften og den halve revne Skal af 1 Citron. De bages paa smurt Papir i lange smalle Kager. Det er bedst at prøve en og skulde den løbe ud, piskes Deigen endnu stærkere og maa tilføies ganske lidt Mel, men Ovnen maa være rigtig varm, og Kagerne skal være gulbrune. Det smager godt derefter at dyppe dem i Chokolade Glassur, eller Caramel.

Cookies.

6 Æg, Hvider og Blommer, piskede hver for sig; 1 Kop Sukker, Lemon-Essents. Saameget Mel bruges, som er nødvendigt til at gjøre Deigen saa stiv, at den kan rulles ud. Man meler Hænder, Rulle og Brædt, afstikker Kagerne med et Glas eller Lgn. og bager i en rask Ovn.

Mamas Cookies.

1 Kop Smør, 2 Kopper Sukker, 3 Æg, særskildt piskede, ¼ Theskefuld Bagepulver, 1 Theskefuld reven Muskatnød og 1 Theske stødte Nelliker; hertil netop saameget Mel som behøves til at gjøre Deigen stiv nok til at rulles ud. Skjæres i runde Kager; i Midten af hver stikkes en Rosin og de bages hurtigt. Halvt Fedt og halvt Smør gaar meget godt an hertil.

Vanille Cookies.

1 Kop Smør og 2 do. Sukker røres godt sammen; der tilføies 1 Kop koldt Vand, 1 Theske Bagepulver, 2 The-

flere Vanille og Mel til at gjøre Deigen stiv med. Rulles ganske tynd, skjæres, og Kagerne bages brune.

Ginger Snaps.

1 Kop Molasses, ½ do. Sukker, ⅔ do. Smør, ½ do. Vand, 1 Spiseske Ingefær, ½ Theske Alun, opløst i varmt Vand, 2 Thesker Saleratus opløst i Molassesen; det Hele sammenrøres med Mel, nok til at gjøre det stivt, og afskjæres til runde Kager.

Sukkerdrops.

1 Pund Mel, ¾ Pund Sukker, ½ Pund Smør, 4 Æg, 1 Gill Rosenvand. Bages paa Papir og sættes paa med en Theske.

Sukkerkrandse.

3 haardkogte Æggeblommer udtværes og røres godt med 4 raa do., ¼ Pund hvidt Sukker eller Puddersukker, ¼ Pund udvasket Smør og ½ Pund Mel. Dette røres til en stiv Deig, hvoraf der tages smaa Stykker, som dyppes i Mel, rulles med Hænderne og lægges til smaa Krandse, hvilke smøres med Æggehvide paa den ene Side, strøes med hvidt, grovt, stødt Sukker og bages lysebrune.

Chokoladekager.

4 Æg røres i et Kvarterstid med ½ Pund hvidt Sukker, derefter med 6 Spiseskeer sigtet Mel, ¼ Pund reven Chokolade og 1 Theske Bagepulver opløst i lidt Rosenvand. Pladen smøres med Flæskesvær og maa være kold igjen, før Deigen sættes derpaa i smaa Klatter; ikke for tæt, da de løbe ud. I en halv Time er de gjerne færdige og tages af, naar de er løse fra Pladen.

Chocolate Eclairs.

4 Æg, Æggenes Vægt i Sukker, den halve Vægt i

Mel, en glat Thesfefuld Bagepulver. De bages i Biscuit-Forme; hver Form smøres med Smør og en Skefuld Deig kommes i hver og de bages ved jævn, god Varme. Naar de er næsten kolde, bestryges den runde Side med Caramel-Glassur.

Vanille Kager.

1 Pund fint Smør røres til Fløde med 1 Pund pulveriseret Sukker; først da tilføies et for et, 4 Æg, for 10 Cents Vanille, skaaren saa tyndt som det er muligt, og 1 Pund sigtet Patentmel. Sættes paa den smurte Plade med en Theske og bages lysegule. Disse Kager er lækkre, men man maa ikke spare paa Arbeidet med at røre Deigen.

Jødekager.

1¼ Pund Mel, ¾ udvasket Smør, ½ Pund Pudderfukker, 2 Æg og 2 Theskeer Bagepulver, opløst i lidt Rosenvand, æltes godt, udrulles og afstikkes med en Kop. De overstryges med Æggeblomme, strøes med Sukker og belægges med skaarne Mandler.

Brune Peberkager og Pebernødder.

4 Pd. Sirup, 2 Pd. Pudderfukker, og 1 Pund Smør, som afklares, sættes over Ilden, og naar det koger, kommes 2 Unzer præpareret Potaske, som er opløst i en Gill Rosenvand, deri. Naar det bruser op, løfter man Gryden af Ilden, men lader den staa bag paa Ovnen, indtil det ikke mere bruser; da hældes det i den Pande, som man bruger at sætte sit Brød i. 6 Pund Mel røres haandfuldevis og hurtigt deri, tilligemed 1 Unze stødte Nelliker, 1½ Unze stødt Kanel, 4 Unzer smaat skaarne, syltede Appelsinskaller, og ½ Pd. stødte Mandler; (de sidste to Dele kan dog undværes). Det æltes indtil det slipper Hænderne og hensættes paa et varmt Sted, hvor det kan staa i flere Dage; heraf bliver

Deigen bedre; naar man vil bage skjæres Stykker af Deigen, æltes paa Brædtet, udrulles som almindelige Smaakager, og skjæres, helst med Kagesporen i hvilke Forme man synes, belægges med flækkede Mandler og bages i en hed Ovn i en halv Timestid.

Samme Deig bruges til Pebernødder, kun tages lidt mere Mel til Deigen, og man ruller af denne smaa Kugler, der bages ved god Varme; man kan prøve naar de er nok, ved at brække en Nød over.

Smaa Sandkager.

1 Pund Smør afklares og røres, indtil det er stivt, med 1 Pund lyst, tørret Puddersukker, 1 Pund Mel og 1 Æg; naar det er for haardt til at røres, æltes det med Hænderne, indtil det slipper disse, og trilles da med Hænderne, som meles, til smaa runde Kager, der klappes flade, lægges paa Pladen og bages ganske lyse.

Sukkerplestener.

12 Æg og 1 Pund pulveriseret Sukker piskes godt sammen, hvorpaa man rører 1 Pund Patentmel deri. Naar denne Deig er vel sammenrørt, stikker man med en Ske smaa Kager deraf, som man sætter paa den smurte Plade, bestrør dem med Sukker og bager dem ganske lyse.

Smaa Marencer med Mandler.

Aftenen før Kagerne skal bages, hældes 1 Æggehvide paa for 5 Cts. Gummitragant, som bliver saaledes staaende til næste Morgen. Da udrøres det godt og røres derefter med saa meget hvidt Sukker, som det kan tage imod, og 2 Unzer fint stødte søde Mandler. Smaa Stykker af Deigen rulles med Haanden mod Kagebrædtet til Pølser, afskjæres som til Pebernødder og bages lysebrune paa den smurte Plade.

Kanelkager.

6 hele Æg røres, 1 ad Gangen, med 1 Pund lyst Sukker, til de er hvide, derefter røres 1 Pund Mel, 1 Unze stødt Kanel og en Theske Bagepulver deri. De sættes med en Theske i smaa Klatter paa den kolde Plade, som først er smurt med Smør eller Flæskesvær, og bages ved god Varme.

Vandbakkelser.

Disse Kager behøver stærk Varme for at hæves rask, men maa dog aldeles ikke blive brune, og hvis Ovnen derfor er tynd og giver uforholdsmæssig stor Overvarme, da gjør man bedre i ikke at bage dem; Ovndøren maa ikke aabnes, førend Kagerne er færdige og hertil medgaar gjerne en lille halv Time; Deigen laves af ½ Pund Mel, der bages godt i ½ Pund afklaret Smør; dernæst kommes 1 Pint kogende Vand deri og naar det atter er bagt dermed, afkjøles det lidt, røres en halv Time med 10 Æg, 2 ad Gangen og sættes helst i smaa Former, men i Mangel deraf med en Ske i smaa Klatter paa Pladen. Heraf bliver 25 Kager. De kan fyldes med Vanille-Crem eller Flødeskum.

Brød Frikadeller.

For 5 Cents Toast, eller saameget gammelt Brød, at det udgjør det samme Kvantum, stødes fint og blandes med 1 Pint Mælk, hvormed det staar en Timestid. Derpaa røres det godt med 3 Æg, 3 Spiseskefulde smeltet Smør, reven Citronskal, Pudderfukker, lidt Salt, og hvis man synes, lidt Korender. De steges i Klaret og temmelig længe, saa de bliver haarde udenpaa. Spises med hvidt Sukker paa.

Flødeklapper.

1 Pint sur Fløde piskes godt og røres med 12 Spiseskeer Mel og 4 Spiseskeer lyst Pudderfukker. De sættes paa

Panden med en Ske i smaa Klatter og bages lysebrune. Dersom Fløden er god, behøves kun Smør paa Panden til de første Kager.

Pandekager o. s. v.

Panden maa være hed, førend man begynder at bage, og der kommes lidt Smør paa til de første Kager, senere ikke. Deigen hældes tynd paa Panden og naar den underste Side er bagt nok, vendes Kagen, hvilket bedst kan ske ved, at den løsnes rundt om Kanten med en Kniv, tages paa to Steder ude ved Kanten og vendes hurtig, hvorefter den bages færdig paa den anden Side. For at Kagerne kan blive haarde, maa de bages langsomt over Gløder, ikke Brænde, som giver for stærk Lueild, hvoraf Kagerne bliver mørke og ikke gode; disse maa heller ikke lægges varme ovenpaa hverandre. Ønsker man derimod Kagerne bløde, kommes lidt Smør paa Panden til hver Kage, de bages hurtigere og lægges varme ovenpaa hverandre. Dersom Deigen under Bagningen bliver tykkere, kan den spædes med lidt Mælk. De første Kager bliver sjelden hele, men naar flere er bagte paa Panden, gaar det bedre.

Pandekager No. 1.

8 Æggeblommer pisles godt med 3 Skefulde hvidt Sukker, deri røres 12 Skefulde Mel, 6 smaa Skefulde smeltet Smør, lidt reven Citronskal, stødt Kardemomme, 1½ Pint Mælk eller tynd Fløde og tilsidst de piskede Hvider.

Denne Maade at lave Pandekager paa, er temmelig ødsel og bruges vist sjeldent, men da de anses for fine, har jeg nedskrevet dem.

Pandekager No. 2.

½ Pund Hvedemel sigtes, heri røres saamegen sød Mælk, at Deigen bliver lidt tykkere end den skal være; man tilføier et lille Stykke smeltet Smør, 3 Æg, et ad Gangen, en lille Haandfuld Sukker og ganske lidt Kanel og reven Citronskal.

Mange foretrækker at bage Pandekager i Fedt eller halvt Fedt og halvt Smør.

Russiske Pandekager.

8 Æggeblommer, 4 Unzer Mel og 1 Kvart Mælk røres godt sammen med 8 Skefulde Sukker. Hviderne piskes og kommes sidst i. Deigen hældes ganske tyndt paa Panden, og naar Kagen er bagt paa den ene Side, bukkes den sammen uden at bages paa den anden, og lægges strax paa Fadet. Syltetøi kan lægges indeni. Der behøves rask Ild.

Æbleskiver.

½ Kop Smør røres godt med ½ do. Sukker; derpaa med 4 Æggeblommer; 1 Kvart Mælk lunkes, for 2 Cents Gjær opløses deri, det Rørte kommes i og der sigtes saameget Mel i som vil gjøre Deigen passende stiv; (noget tykkere end til Pandekager); de piskede Hvider kommes i tilsidst. Den slaaes godt i en Krukke, som tildækket staar ved Varmen i et Par Timer, for at Deigen kan hæves. Naar Panden er hed, kommes lidt Smør i hvert Hul, og Hullet fyldes lidt mere end halvt; naar de er bagt nok paa den ene Side, vendes de med to Gafler.

Æbleskiver med Bagepulver.

1 Kvart kold Mælk, en lille Kop Sukker, ½ Kop afklaret Smør, 4 Æggeblommer, 3 Hylstre Kardemomme, fint stødt, en Kvart Theskefuld Citronolie, saameget Mel som gaar an til at gjøre Deigen passende tyk med

3 Theskefulde Bagepulver og tilsidst de piskede Hvider. Det røres godt og bages som det forrige. Æbleskiver bliver udmærkede bagte i Gaase- eller Andefedt.

Vil man have Æbler indbagte, hvoraf de dog neppe bliver saa lette, saa skjærer man Æbler smaat og giver dem et Opkog i Sukker og knapt Vand. Paa Panden kommes da først lidt Deig, saa lidt Æbler og saa igjen Deig. Naar de vendes, hældes paany lidt Fedt over dem. Man gjør bedst i at have Fedtet staaende paa Ovnen, saaledes at det kan tages med en Theske.

Kager, som koges.

Hertil anvendes Svinefedt, blandet med afsmeltet Nyretælle. Man kan godt koge i Svinefedt alene, og jeg tror, det er mest Brug her i Landet, men Kagerne bliver derved federe. Er det ikke overdrevent mange Kager, man skal koge, saa gaar det godt an at koge i en Stegepande med høi Kant, ellers koger man i en Gryde. Naar Fedtet er skummet godt og har kogt noget, kan man prøve, om det har Kraft til at koge Kagerne, ved at lægge et lille Stykke Deig i; stiger dette strax iveiret, kan man begynde at koge; i modsat Fald maa Fedtet koge længere. Dersom der er mange Kager at koge, gjør man bedst i at tage noget af det Klarede fra, for senere at komme det paa igjen, hvis det under Kogningen bliver for brunt eller taber Kraft, hvilket mærkes deraf, at det skummer eller skyder Bobler op, saa at man ikke kan se Kagerne. Der kan da kommes et Par Skiver raa Poteter i, som kølner og koger med hele Tiden. Man maa ikke koge flere Kager paa engang, end at de har rigelig Plads til at vendes.

Ilden maa være saa jævn og ensformig som muligt; hvis Fedtet koger for stærkt, kommer det til at skumme for meget, og det maa da strax tages af for at gaa af Kog; koger det derimod for lidt, da trækker Kagerne altfor meget Fedt til sig og kommer til at smage daarligt.

Naar Kagerne er lysebrune, tages de op og lægges paa graat Papir, for at Fedtet kan trække af dem.

Kleiner.

6 Æggeblommer, 2 hele Æg, ½ Pd. hvidt Sukker eller tørret og stødt Puddersukker piskes godt og røres derpaa med 2 Spiseskeer Fløde, 1 Skefuld Smør, som afklares, og saa meget af 1 Pd. Mel, som man kan faa deri; det Øvrige æltes i paa Brædtet, indtil Deigen slipper dette og Hænderne, hvorefter den udrulles ganske tyndt, med Mel udenfor Vægten, og skjæres i langagtige Stykker helst med Kagesporen, saa at Kagerne bliver takkede i Kanten; i Midten af hvert Stykke skjæres en Ridse, hvorigjennem den ene Ende af Kagen stikkes, saa at den bliver slynget paa Midten. De koges ganske lyse.

Crullers.

1 Pd. Smør, 1½ Pd. pulveriseret Sukker, 12 Æg, lidt reven Muskatnød, Mel til at gjøre Deigen stiv med. Skjæres i alle Slags Former med Sporen og koges ligesom Kleiner.

Mamas Crullers.

2 Kopper Sukker, 1 Kop Smør, 2 Æg, 2 Kopper sur Mælk, 1 Theskefuld Bagesoda opløst i varmt Vand; Mel til at gjøre Deigen stiv med, udrulles, afstikkes og koges ligesom de forrige.

Doughnuts No. 1.

½ Pint sur Mælk eller Kjærnemælk (Butter-milk), 2 piskede Æg, 1 Kop Sukker, ½ Theskefuld Soda, 2 Spiseskefulde varmt Fedt røres sammen, derefter kommes saa meget Mel i, at man finder det passende tykt, saa det kan behandles; det trykkes godt sammen, men æltes ikke; derefter lægges det paa Kagebrædtet og rulles ud med Rullen, ikke for tyndt, og med et Glas eller lignende Ting afstikkes Kagerne. Dernæst udstikkes disse igjen med et endnu mindre Glas, saa det bliver Krandse og smaa Kager, hvilke da formes som Valdnødder, naar de koger.

Doughnuts No. 2.

1 Kop Smør, 2 Kopper Sukker, 4 Æg, 1 Kop sur Mælk, ½ Theske Kanel, 1 Theskefuld Bagesoda, opløst i varmt Vand, Mel til at gjøre Deigen stiv med.

Kager i Jern.

Naar man har rask Ild af smaat Brænde og Kul, lægges Jernet tæt derover. Førend man begynder at bage, heder man Jernet og smører det med koldt Smør i en Klud.

Førend Kagen tages af Jernet, skrabes dette med en Kniv om Kanten, for at den brændte Deig, som mulig findes udenpaa, ikke skal følge med Kagen. Naar Deigen til en ny Kage er lagt i Jernet, vendes dette, saa at den Side, som før laa ned til Ilden, nu vender op; forsømmes dette, bliver Kagen let for brun paa den ene Side. Naar man er færdig med at bage, lægges et Stykke brunt Papir, gjennemtrukket af Olie, indeni Jernet, som ikke maa skures indvendig. De varme Kager lægges paa et varmt Fad.

Haarde Kager.

1 Pund Mel, ½ Pund Smør, 4 Æg og ½ Pd. Puddersukker æltes til en haard Deig, hvoraf et lille Stykke lægges paa Midten af Jernet og bages. Jernet smøres til hver Kage.

Krumkager.

¼ Pund Mel, ½ Pund Sukker, ¼ Pund Smør, som afklares, 4 Æg og omtrent 1½ Pint Mælk røres vel og bages. Jernet behøver ei at smøres til hver Kage, som, idet den tages af Jernet, dreies som et Kræmmerhus. Fløde piskes til Skum, hvoraf der kommes en Skefuld i hver Kage og derovenpaa en lille Theske Syltetøi. Skummet maa først kommes i Kagerne, lige før de skal bruges, da de ellers bliver bløde.

Vafler.

½ Pund Smør afklares og røres, indtil det er stivt, deri røres 8 Æggeblommer, 1 ad Gangen, 1 Pint Fløde og ½ Pund Mel; kun de 5 Hvider piskes til Skum og kommes deri, naar man begynder at bage. Jernet smøres af og til.

Hurtige Vafler.

1 Pint Mælk, 3 Æg let piskede, en Skefuld smeltet Smør, 1 toppet Theskefuld Bagepulver, 1 Theskefuld Salt; Mel til at lave en bløde Deig med, omtrent en stor Pint.

Ris Vafler.

1 Kop kogt Ris, 1 Pint Mælk, 2 Æg, en Skefuld Fedt, 1½ Theskefuld Bagepulver, 1 Theskefuld Salt; Mel til en tynd Deig.

Kold Anretning.

Som oftest er man allermest i Forlegenhed, naar man skal dække et smukt Bord med kolde Retter. Hos de amerikanske Familier er det jo saagodt som slet ikke Brug, men de fleste Indvandrede sætter dog saa megen Pris paa et veldækket koldt Bord, at det ikke er afveien at medtage Anvisninger, der kan være tjenlige i denne Henseende.

Til et saadant Maaltid pyntes Bordet bedst med mange forskjellige Farver, og da i Særdeleshed ved forskjelligartede Geleer, o. L., saadanne Ting som Sildesalat (se Salater), naar den er schatteret, tager sig udmærket ud; forøvrigt henvises til Kapitlet om Borddækning.

Fisk i Gele.

God stærk Fiskekraft bliver geleagtig med ubetydelig Tilsætning af Gelatine; til andre Sorter behøves mere — til Aal bruges dog aldeles ingen, naar de koges i knapt Vand.

2 Pd. Fisk renses, skjæres istykker og koges i næsten 2 Kvart Vand, hvori kommes Salt, 1 Gill Eddike, 4 Laurbærblade, helt Peber og et Par Nelliker.

Naar de peneste Stykker af Fisken er kogte, tager man dem op og de andre koger længere til Kraft. Naar dette er afsiet, kommes Suppen atter paa med ½ Unze Gelatine, et Par Æggehvider og Skal af en Citron eller Eddike; derpaa hældes det gjennem en Flonelsklud. Til Lax er det ret smukt at farve Geleen rød med Dr. Prices Fruit coloring, da den alligevel ikke kan blive hvid; man kan ogsaa komme lidt Rødbede-Eddike i Geleen, før den hældes i Flonelsklædet; til andre Sorter bør den være saa hvid som muligt. Man maa erindre, at den Side, som vender mod Fadets Bund, bliver den øverste, og at man altsaa maa lægge de

smukkeste Stykker paa Bunden. Man hælder først lidt Gele over Fadets Bund, lægger Stykkerne derpaa, naar den er lidt stivnet, og mellem dem Ziraterne. Til Lax med rød Gelee kan man udstikke Blomster af kogt Æggehvide, og til hvid Gele af Rødbeder. Man kan enten lægge dem mellem Stykkerne eller danne en Kreds indenfor Fadets Bund af disse Blomster og friske Persilleblade. Derpaa hældes mere Gele over, der ikke maa være mere end lunken. Naar det Hele er stivt, holdes Fadet et Øieblik over varmt Vand og vendes paa et andet.

Oxesteg i Gele.

Man giver Geleen, der er kogt af klar, hvid Bouillon og Gelatine, Kulør med brun Sky og sætter Smag derpaa med nogle Agurkskiver, hele Stykker Ingefær og Laurbærblade. Denne brune Gele, der kan se ret klar og glindsende ud, pyntes bedst med udskaaren Æggehvide og Rosetter af kogte, hele Gulerødder. Stegen selv skjæres i Skiver og bør være lidt raa og rød.

Kalkuner, Gjæs og Høns i Gele.

Disse bør koges hele, til de næsten er møre; da skjæres Laar og Vinger fra, og det yderste Led af begge Dele afhugges og medtages ikke i Geleen. Brystet kløves først langsefter, og hver Halvpart i 2 a 3 Stykker efter Størrelsen. Ryggen tages ikke med, men den og Benene koges længere i Kraften, hvorimod de gode Stykker kun koger, til de er passende møre. Denne Gele bør være hvid; den bliver ikke stiv uden ved Hjælp af Gelatine; men man maa vogte sig for at tage meget, thi det er ikke godt hverken for Udseende eller Smag; man kan regne ½ Unze Coxes Gelatine til hver Kvart Suppe; men da maa Kjødet være kogt i knapt Vand. Geleen udpyntes med Rødbeder.

Skinke i Gele.

Da Gele af Skinke ikke kan faa nogen smuk, hvid Kulør, er det bedre at farve den rød med Rødbeder og blot udpynte den med Persille.

Boeufsteg i Gele.

Oxekjødet, som helst maa have hængt nogle Dage efter Slagtningen, skjæres i fingertykke, men smaa Stykker, bankes ganske lidt og bestrøes med Salt, Peber, revet Løg og lidt Mel. Naar Stegepanden er varmet, kommes rundelig Smør i Forhold til Kjødet derpaa, og, naar det begynder at blive brunt, lægges Kjødet deri med den bestrøede Side ned og steges rask, kun maa man vogte sig, at det ikke brændes. Kjødet bestrøes ligeledes paa den anden Side, vendes, naar den underste Side er brun, og steges rask, til det er mørt og rødt indvendigt, dog ikke blodigt, hvorefter det optages og hensættes for at blive koldt. Panden sættes igjen paa Ilden med Saucen, hvori der udrøres lidt udrørt Sennep, lidt Estragon-Eddike og lidt Eddike af syltede Citroner, saa at den bliver velsmagende, men ikke sur. Det røres godt i den, indtil den koger og er bleven jævn, da hældes den gjennem Sigten paa et ikke ganske fladt Fad, og Kjødet lægges deri. Man laver en Gele, ligesom til Steg i Gele, men uden Laurbærblade; naar denne er bleven saa kold, at den begynder at blive stiv, hældes den over Boeufstegen. Naar Boeufstegen skal serveres, kan man pynte den ud med Æggeblommer og Hvider, som lægges i Striber ovenpaa Geleen saavelsom med lidt hakket Citron eller Lemon-Aske.

Steg med kold Sauce.

Al Slags Steg skjæres i Stykker og ordnes net paa et fladt Fad. En Sauce laves af Smør, som brunes paa Panden, deri røres kraftig Sky, og naar det har kogt lidt,

løftes Panden af Ilden og der røres saa megen god Fløde deri, at Saucen bliver lys. Den gives nu atter et Opkog, ligeledes under stadig Omrøren, ophældes, naar den er bleven jævn, og røres, til den er næsten kold, hvorefter den hældes over Stegen. Dersom Saucen ikke er bleven jævn, kan den røres med ganske lidt Gelatine. Kraftig Gele eller stiv Sky skjæres i Strimler og lægges i Striber omkring paa Stegen.

God kraftig Sky kan smeltes og røres med god Fløde, til den er næsten kold og begynder at blive jævn, da hældes den over ituskaaren Steg.

Hvedebrød med Speilæg.

Hvedebrød skjæres i Skiver, dyppes i Mælk, men tages saa hurtigt som muligt op igjen, staar tildækket en Timestid, steges lysebrunt og lægges paa et Fad. Et Speilæg lægges paa hvert Stykke Brød og derover en flækket Anchiovis; det hele overhældes med en kraftig Skysauce, som kan tillaves med lidt Cognac.

Pölser.

Rullepølse.

Et Oreslag (flancs) stilles ab, saa det Skind, der sidder imellem Lagene, kan tages bort, saavelsom det yderste, tykke Skind; det Fedt, som sidder derpaa, afskjæres og bruges med, og hvis det er magert Kjød maa man tage mere Fedt med; paa de Steder, hvor Kjødet er tykt, skjæres det tyndere, for at kunne fordeles lagvis med Fedtet. Imellem Lagene strøes Salt, lidt Salpeter, Peber, Nelliker og lidt

revet Løg; dette Sidste kan undværes, hvis man ikke holder af det. Hver Pølse rulles haardt sammen; om de Pølser, som ikke har et Skind yderst, kan man svøbe noget af det tykke Skind. Pølserne bindes eller syes om; de gnides godt med Salt og Salpeter og lægges i Lage; efter 8 Dages Forløb kan de koges, og naar de ikke har ligget længere, udvandes de ikke, før de koges. Naar Pølsen er kogt, lægges den varm imellem to Træbunde, i Mangel deraf to Tallerkener, — med lidt Vægt over den første Timestid, senere mere, til den er kold; dog ikke for tungt, da ellers Fedtet kunde trænge ud af Pølsen. Pølsen maa være rullet meget haardt, for ikke at blive flad. Naar den serveres, skjæres det yderste Skind af. Af et Slag paa 8 Pd. bliver 4 gode Pølser. Rullepølse afgiver især en fortrinlig Smag, kogt til grøn Søbekaal.

Spegepølse.

Disse kan laves af halvt Oxekjød, halvt magert Flesk, eller af hver Slags for sig.

6 Pd. magert Flesk og 6 Pd. round steak, kan enten skjæres og hakkes fint, eller males paa en Kjødmaskine; en saadan er ikke dyr, og er at foretrække i enhver Henseende, da den sparer baade Tid og Arbeide; Kjødet skal være saa fint, at det er en seig Masse; da æltes det først alene en halv Timestid og dernæst med ¾ Pd. Salt, ½ Unze Nelliker, ½ Unze Peber, ½ Unze Allehaande, det Sidste stødt temmelig grovt og tilsidst med 3 a 4 Pd. fedt Flesk, ligesom Pølserne skal være fede til; dette Flæsk skjæres i smaa Tærninger; Farcen skal være temmelig haard, og maa æltes, indtil den slaar Bobler. Deigen kan nu fyldes, enten i Oxe- eller Svinetarme, der rengjøres paa følgende Maade: Tarmene tømmes, skjæres i passende Længder, og lægges to Dage i Saltvand. Derpaa vendes de og lægges atter en Dag i Saltvand. De

skrabes nu, skylles i mildt Sodavand, tørres, den ene Ende bindes sammen og man blæser Luft ind fra den anden; nu fyldes de ved Hjælp af Pølsetragten, og for at dette kan ske tæt nok, kan man krænge Tarmen og kun fylde et lille Stykke ad Gangen. Naar Pølserne er godt stoppede, gnides de med Salt, og henlægges i 24 Timer; da trykkes Farcen fastere sammen, der bindes for den anden Ende og de ligger igjen i 24 Timer; da aftørres de, indbindes i tyndt Papir, og, hvis man ikke selv har et Røghus, sendes de til Røgning i 14 Dage. De vil holde sig hele Aaret rundt, naar de hænger frit paa et tørt Sted.

Den vistnok tiltagende Frygt for Trikinsygdomme, afskrækker endel fra at spise Spegepølse, men, da der desuagtet forhandles en Mængde heraf, har jeg ikke villet undlade at medtage Anvisningen, idet jeg overlader til Enhver om de anser det for raadeligt at spise dem eller ikke.

Medister-Pølse.

Der tages ligemeget Fedt og magert Flesk, som hakkes eller males ganske fint. Det æltes med samme Krydderier som Foranstaaende, og noget Suppe, som man koger paa Affald og Svær; Suppen maa være varm. Deigen bør ikke være altfor fast og heller ikke stoppes særdeles fast. Til disse Pølser bruges de smalleste Svinetarme, der rengjøres efter Anvisningen til Spegepølse, og under Tillavningen lader man Tarmene ligge i lunkent Vand, medens man stopper, thi det er vanskeligt at stoppe naar Deigen er bleven kold. Disse Pølser tillaves gjerne saaledes, at man først bruner dem paa begge Sider i Smør, og dernæst skjænker kogende Vand paa dem, indtil det staar over dem, hvorpaa de koges, indtil de med Lethed lader sig gjennemstikke, i Almindelighed i en halv Snes Minutter.

Kjødpølse.

Farcen hertil laves som til almindelig Kjødfarce (se Pag.) og æltes med Kjødsuppe, som er kogt uden Rødder; den stoppes i Oxetarme, rengjorte efter Anvisningen til Spegepølse. Paa saadanne Pølser koges Suppe, Kaal, Ærter o. s. v., og hvis man har flere end man bruger med det Samme, kan de bevares ved at lægges i Lage. Dog er det strax bedre, for Smagens og Udseendets Skyld, strax at henkoge Pølserne, som bestaar i at naar der, saasnart de er stoppede, koges Kjødsuppe, uden Rødder, men hvori kommes endel Tælle; naar Pølserne er gjennemkogte, lægges de i en Krukke, den varme Suppe hældes paa, og Fedtet stiger iveiret og bedækker dem; skulde der ikke være tilstrækkeligt Fedt, maa der smeltes mere og hældes over, saa Pølserne er ganske skjulte deraf.

Candy.

Molasses Candy.

1 Kvart god Molasses, ½ Kop Eddike, 1 Kop Sukker, 1 Stykke Smør af et Ægs Størrelse, 1 Theskefuld Saleratus. Sukkeret opløses i Eddiken, blandes med Molassesen, og koges under stadig Røren, indtil det bliver haardt, naar man med en Ske kommer lidt i koldt Vand; saa røres Smør og Saleratus i, det sidste opløst i varmt Vand. Derefter røres der endnu engang stærkt i det og det hældes i smurte Fade. Naar det er afkjølet, saa det kan behandles, skjæres det i Firkanter, eller, medens det endnu er blødt nok, trækkes det hvidt til Stænger; hertil smører man Fingerspidserne med Smør.

Sukker Candy.

6 Kopper Sukker, 1 Kop Eddike, 1 Kop Vand, 1 Spiseskefuld Smør 1 Theskefuld Saleratus, opløst i lidt varmt Vand. De tre første Dele røres sammen, og koger stærkt i en Time, uden at man rører i det, da tilføies Smør og Soda. Det behandles som det Forrige.

Kaffe.

At lave Kaffe er i og for sig meget simpelt, og dog er der kun faa Ting, der saa ofte bliver daarlig udført, som denne. Det er ligefrem forbauseude, hvor forskjellig Kaffen smager efter den større eller mindre Omhu hvormed den bliver lavet. Jeg vil ubetinget anbefale at tragte Kaffen fremfor at koge den; hertil anskaffer man sig en Kaffepose, der kan være af Flonel, eller endnu bedre, strikket af grovt Bomuldsgarn og som er fastgjordt i en Blikring. Før Kaffen laves, skoldes Posen og Kanden for at være opvarmet; til hver Kop Kaffe, der ønskes lavet, tages en Spiseskefuld fintmalede Bønner, og naar disse er kommet paa, maales det stærktkogende Vand paa med Kopper; saa sættes Kanden bag paa Ovnen, hvor den vel vil holde sig meget varm, men den maa aldeles ikke koge; naar den har staaet fem Minutter tragtes den, d. v. s., hældes flere Gange op i en Kop, og atter tilbage paa Kanden; efter igjen at have trukket i fem Minutter anrettes den, med Fløde og Sukker til.

De, som nogle Gange har smagt denne Kaffe, vel at mærke naar den er tillavet omhyggeligt, vil neppe foretrække den stramme, kogte Kaffe.

De, som imidlertid koger Kaffen, vil jeg give det indtrængende Raad, at bortkaste Grumset efter hver Kogning,

og ikke, som nogle gjør, opkoge det atter og atter i ugevis; man kan tænke sig, hvilken modbydelig Drik det tilsidst maa blive. Naar Tragtekaffen er drukket, skylles Kanden og Posen, og denne ophænges for at blive tør.

The.

Kogt Kaffe er ikke saa skadelig som kogt The; de daarlige Kokke her i Landet kommer lunkent Vand paa Thebladene og lader dem dermed koge til Theen bliver mørk og stram; for denne Slags The bør man vogte sig og især aldrig give eller tillade at den gives til Børn; det er forskjelligt hvor megen The, der skal bruges, thi Nogle ynder meget stærk, Andre meget svag The; men af en Theskefuld god The kan man faa fire Kopper passende stærk The. Theen kommes i Kanden, der først er skoldet i hedt Vand, det kogende Vand skjænkes over og Kanden sættes bag paa Ovnen, hvor Theen trækker behørigt længe, men koger ikke.

Chokolade.

Det er ikke ufortjent, at Chokolade er en saa yndet Drik, thi den er lige saa sund som velsmagende. Man bør heri Landet helst betjene sig af den bitre Chokolade, thi den søde, saakaldte „German Chokolate", er en daarlig Blanding og desuden ved sin Udrøihed langt dyrere end den bedste bittre Chokolade. Naar man til ¼ Pund (1 Kage) af den søde Chokolade, kan bruge 3 Pint Mælk, kan man til et lignende Kvantum bitter Chokolate tage idetmindste 3 Kvart Mælk.

Chokoladen rives, og, hvis den er bitter, blandes den med Sukker efter Smag; Mælken holdes varm paa Ovnen i et Kar for sig selv; naar den revne Chokolade og Sukkeret er kommet i Gryden, udrøies det først med ganske lidt af den varme Mælk og naar dette har kogt op, spædes mere i og saa fremdeles lidt efter lidt, idet det koger mellem hver Gang,

indtil al Mælken er brugt. Den bør ikke koge længe, og man maa jævnlig røre i den, da den saa let vil svie.

Vandchokolade. ¼ Pund fineste Chokolade brækkes i Smaastykker og smeltes i 1 Spiseske Vand i en Skaal over en Thekjedel, hvorpaa den udrøres i 1 Pint Vand, tilsættes 1 Unze hvidt Sukker og sættes i en høi Potte over Ilden. Saasnart den er kommen i Kog og har kogt i 5 Minutter under Omrøring, kommes 2 Æggeblommer i en lille Kop koldt Vand og piskes deri til Skum. Chokoladen aftages og hældes lidt efter lidt i Æggeblommerne under Omrøring, og sættes atter paa Ilden, hvor den piskes med en Æggepisker, til den er nærved at koge, hvorpaa den aftages, piskes endnu 5 Minutter og serveres.

Vandchokolade paa Pariser Maade. ¼ Pund fin Chokolade rives og opløses i 1 Pint Vand, hvorpaa det kommes i en høi Kjedel, sættes paa svag Ild og koges; naar det har kogt i 10 Minutter, piskes det med en Æggepisker, indtil det skummer stærkt og hældes da lidt efter lidt i 2 Æggeblommer, der er piskede under hele Arbeidet, kommes atter i Kjedelen og piskes uafbrudt med Æggepiskeren; alt det dannede Skum kommes med en Skumske op i de opvarmede Kopper, og dette fortsættes, til det staar opbunket i Form af en Kuppel over Kopperne. En Ildskuffe, der er gjort gloende, holdes ganske tæt over Skummet, til der dannes en Slags Skorpe, hvorefter Chokoladen serveres.

Denne Chokolade skummer endnu bedre, naar der udrøres noget Sukker i Æggeblommerne, eller ogsaa naar der benyttes Skumkugler, som tilberedes paa følgende Maade: Et tilstrækkeligt Antal Æggehvider piskes til meget stivt Skum, og deri udrøres saa meget fint stødt Sukker, at Massen danner en stiv Deig. Denne udbredes paa en Blikplade, og naar den er nærved at tørres, dannes Smaakugler deraf, af Størrelse som en middelstor Nød, der

da tørres aldeles i Solen eller ved Stuevarme. Efterat Æggeblommerne paa den ovenstaaende Maade er piskede sammen med Chokoladen, kommes for hver Kop en saadan Skumkugle i Chokoladegryden og piskes saalænge paa Ilden, til hele Chokolademassen er opløst i fast Skum. Man maa iagttage den Forsigtighed, at Chokoladen kun opvarmes indtil nærved Kogning; den maa aldeles ikke koge.

For Sygestuen.

I mange Sygdomstilfælde er en fornuftig Diæt ofte den bedste Medicin; jeg tror det derfor passende at tilføie nogle faa Anvisninger for Tilberedelsen af gavnlige og nærende Retter for Syge. Ved Tillavningen af saadanne Ting bør man først have for Øie, at det som Retterne tillaves af, er af bedste Sort, hvis der af et lille Kvantum skal uddrages tilstrækkelig Næring; desuden bør man have speciel Omsorg for, at syge Folks Føde k o g e s særdeles vel, for at lette Fordøielsen, ligesom man ogsaa vælger de lettest fordøielige Ting; hvor forøvrigt Lægen foreskriver den Syges Diæt, skulde man aldrig gjøre noget Tillæg eller nogen Forandring uden hans Vidende.

Passende Spiser for Syge i Almindelighed.

Beef Tea.

1 Pund skært Oxekjød hakkes fint, lægges i 1 Pint koldt Vand i en Timestid, sættes over Ilden i det samme Vand og bringes langsomt i Kog; det koger fra 15 til 30 Minutter, eftersom der er Tid til; derpaa sies det og krydres med lidt Salt. Da denne Ret hovedsagelig er beregnet for Syge, kunde det være, at der ikke var Tid til at lade det staa en Time i Vand, og kortere Tid gaar derfor ogsaa an, men jo længere Tid Kjødet kan ligge i koldt Vand, desmere Næringsstof udtrækkes der.

Beef Tea No. 2.

1 Pund skært Oxekjød hakkes fint, lægges i et emailleret Kar med Laag paa uden Vand og sættes i en middelvarm Ovn i 4 Timer, derpaa sies Saften fra og krydres let, hvis Doktoren tillader det. Ved at tilberedes paa denne Maade, bevares alle Kjødets nærende Egenskaber.

Hønse Gele. (Særlig at anbefale).

En Høne paa 2 Pund flaaes, alt Fedtet fjærnes og den skjæres op og rengjøres forsigtigt, saaledes at man undgaar at bryde Galden og Indvoldene. Kjødet skjæres op og Benene slaaes istykker. Det kommes i en Kasserolle med 2 Kvart koldt Vand, bringes langsomt til at koge og skummes til det er klart; Laaget lægges over og det koges sagte, indtil Hønen er bleven til en sammenkogt Masse, nemlig fra 2 til 4 Timer; da sies det gjennem en Flonelsklud, til det er klart, og sættes tilbage over Ilden, for at koge sagte, indtil det er bleven en fuldstændig Gele. Dette kjendes bedst ved at an-

stille en Prøve med en Skefuld af Geleen hældt paa en Underkop; hvis den, efterat være afkjølet, er stiv, da er den færdig. Den kan krydres let, eftersom Lægen tillader det, og ophældes i Kopper; spises kold eller let opvarmet.

Byg Vand.

2 Unzer Byg vaskes godt for at fries fra alt Støv; derpaa sættes det over Ilden i 2 Kvart koldt Vand, og koger indtil der kun er 1 Kvart tilbage; det sies og afkjøles; lidt Sukker bruges deri, hvis ikke Sukker er forbudt den Syge.

The.

Kogt The er skadelig for Enhver, og meget farlig for Syge. De, som daglig koger deres The, maa derfor, naar The skal laves til en Syg, skolde Thepotten godt med kogende Vand, og derefter tillaves Theen af ½ Unze The, hvorover der hældes ½ Pint kogende Vand; den sættes til Varmen i 5 Minutter; efter den Tids Forløb skjænkes 1½ Pint kogende Vand paa og Theen anrettes strax. Mælk og Sukker bruges i.

Æble Vand.

3 gode, saftige Æbler skrælles og skjæres i tynde Skiver, idet Kjærnehusene udtages; de lægges i en Kande med Sukker og den gule Skal af ½ Citron; 1 Pint kogende Vand hældes derpaa, Kanden dækkes over og den staar saaledes til Vandet er afkjølet; det sies og bruges som Drik, hvis Lægen tillader det.

Toast. (Ristet Bröd).

Grunden, hvorfor man benytter gammelt Brød til Toast, er den, at det skal være haardt; naar Brødet ikke mere er

fugtigt, er det ogsaa mindre tungt og følgelig lettere at fordøie.

To Skiver Brød skjæres af, saa net og ensartet, som muligt; det gjælder overfor Syge meget om, at det, der bydes dem, har et tillokkende Udseende. Brødet stikkes paa en Toast-Gaffel, og udsættes for Heden fra en ikke for stærk Ild, idet det holdes saaledes at det bliver gulbrunt over det Hele, uden at brændes, dernæst vendes Skiven og ristes paa samme Maade paa den anden Side. Dette bliver tør Toast, hvilken bør spises strax.

Smurt Toast (buttered toast) tilberedes paa samme Maade; en lille Smule af bedste Sort Smør smøres tyndt over, lige jævnt over det Hele, og det sættes i Ovnen i 5 Minutter, saaledes at Smørret trænger godt ind, hvorpaa det serveres varmt.

Diät for fede Folk.

Fedme er en Ubehagelighed, der i mange Tilfælde maa betragtes og behandles som en virkelig Sygdom; den vilde være let nok at kurere, hvis den Lidende blot kunde overvinde sig selv til at give Afkald paa visse Fødemidler, som rigtignok hører til sunde Folks daglige Føde; maaske vilde man være mere tilbøielig dertil, naar man kunde opstille en ret righoldig Spisesedbel for de af Fedme Lidende. Følgende Spiser og Drikke indeholder kun lidet Fedende:

Supper: Kjødsupper, Kjødextrakt, saavelsom Supper kogt paa magert Fjerkræ, samt Urtesupper. Af alle disse Supper maa Fedtet skummes omhyggeligt.

Kjødspiser: Oxesteg og Boeufsteg, uden Sauce; al

Kalvesteg med Undtagelse af Nyrestykket; Vildt; hvad tamt Fjerkræ angaar, da bør man søge at faa det ungt, hvilket er rigere paa Limstof, medens det ældste sædvanlig er det fedeste. Kyllinger er meget passende. Østers ligeledes. Alslags Steg maa nydes uden Sauce, undtagen i de Tilfælde, da sur Sauce kan bruges.

Til Kjødet spises helst Salater, da Poteter aldrig maa nydes og de fleste Gemyser tillaves med Smør og Mælk, hvilke Ting ogsaa maa udelukkes. Agurke-Salat og Tomater er at anbefale.

Visse Sorter Frugt bør jævnligt spises: Alle Slags syrlige Bær, de fleste Frugter med Sten og Kjærne i; derimod ikke Skalfrugter.

Af Æggespiser tages alene Hviden; Blommen hører, tvertimod Manges Antagelse, til de mest fedende Spiser.

Kaffe og The er tilladelige, men uden Mælk eller Fløde, og med lidet eller intet Sukker i.

Chokolade er strengt forbudt.

Af henkogte og syltede Ting anbefales de, som er tilberedte med Salt eller Eddike.

Fuldstændig forbudt er: Mælk, Smør, Æggeblommer, fed Fisk, Melspiser i Almindelighed (Ris, Sago, Tapioca o. s. v.), Poteter og især delesheb Beer.

Som D r i k k e egner sig bedst Vand og lette sure Vine, der indeholder saa lidt Alkohol, at man ikke behøver at frygte Fedtdannelse derfra.

Som første Regel for Diæt anbefales Bevægelse, legemligt Arbeide, tidlig Opstaaen om Morgenen og lange Spadsereture, saa ofte dertil gives Leilighed.

Diät for magre Folk.

Magerheden kan jo have meget forskjellige Grunde. Derfor maa det bemærkes, at denne Spisesedbel kun passer for den Magerhed, der har sin Aarsag i et feilagtigt Udvalg af Spise og Drikke. Mælk er at anbefale.

Af Supper egner sig bedst saadanne, hvori koges Ris, Sago, Brød, Makaroni, Poteter o. L.

Af Kjødspiser egner sig alle fede Stege med saftig Smørsauce, især delesheb Svinesteg og Koteletter, Gjæs, Ænder o. s. v.

Af Fisk vælges ligeledes de fedeste: Lax, Trout, Sardiner og Anchiovis; desuden Gaase-, Ande- og Kalvelever.

Æggespiser anbefales. Kaffe og The maa altid tages med Fløde og Sukker i; endnu bedre er Chokolade, endogsaa med Æggeblommer og Fløde.

Alle Melspiser har den bedste Følge.

Af Gemyser egner sig kun de melrige, navnlig Poteter.

Diät for Dyspeptiske.

Flydende Næringsmidler er i dette Tilfælde altid at foretrække for faste; Supper er derfor særdeles at anbefale, især delesheb saadanne, som ikke indeholder Mel og Gryn.

Ungt Kjød er bedre end gammelt.

Haarde Æg anses for at virke hindrende for Fordøielsen, blødkogte derimod omvendt.

The bør ikke trække længere end 5 Minutter, i andet Fald virker den forstoppende.

Hvedebrød, især delesheb friskt, er i Almindelighed for-

budt; grovt Brød, der er nogle Dage gammelt, maa tilraades.

Syrlige Frugter og Gemyser anvendes hyppigt som Husraad imod Forstoppelser.

Kogsalt siges at have stor Indflydelse; man bør altsaa nyde kraftig saltede Spiser.

Bevægelse anbefales saa ofte som muligt.

Diät for Barselkoner.

For de første 3 Dage bruges helst Havresuppe, afsiet, men uden Saft, eller med lidt fortyndet Hindbærsaft i. Dernæst gives Hønsekjødsuppe, Mælkespise og kogt Fisk. Kaffe bør ikke nydes, derimod efter et Par Dages Forløb The med Mælk og Sukker. For Kvinder, der selv opamme deres Børn, er godt Maltøl til stort Gavn.

Diät for Nyfödte.

Den bedste Næring for et nyfødt Barn er Moderens Mælk; statistiske Notitser viser, at af hundrede Børn, som opammes af deres egne Mødre, dør 8 Procent, af de andre derimod 30 Procent.

Svagelige Mødre, især saadanne, som lider af Lungesvindsot o. dsl., bør slet ikke amme, selv om de kan.

Kan Moderen ikke selv opamme Barnet, da bør de, som har Raad dertil, anskaffe en god Amme; ellers er Ko-

mælk, der helst bør faaes fra en og samme Ko, den bedste. I Begyndelsen gives 2 Dele lunkent Vand, 1 Del frisk Mælk og lidt Sukker; senere 2 Dele Mælk, 1 Del Vand, og sluttelig Mælk alene.

Der er megen Uleilighed ved at opamme Børn med Flaske; thi den største Forsigtighed og Renlighed maa anvendes, for at ikke Mælken skal blive sur. Paa Landet er der vel altid god Mælk at faa; i de store Byer er det derimod en vanskelig Sag. Intet har større Indflydelse paa Barnet end den Mælk, det drikker; er Koen syg, bliver ogsaa Barnet sygt. Skulde man saaledes nære Frygt for at give Barnet den Mælk, man kan faa tilkjøbs, da maa man udtænke en god Erstatning for Mælken. En saadan er: Kondenseret Mælk eller Nestles Børnemel.

Hermetiske henkogte Frugter (Canning.)

Cannede Frugter har den Fordel, at være billigere end Syltetøi, idet man sparer Sukkeret, hvilket i Regelen koster mere end Bærrene; desuden er det meget lettere at tilberede og sundere at spise; disse tre Fordele turde være tilstrækkelige til, næsten ganske, at fortrænge Syltetøiet. Ved Canning kommer det hovedsageligt an paa Akkuratesse, og hvis de Forskrifter som nu skal gives, nøie efterfølges, kan et godt Resultat med Sikkerhed ventes.

Man bør bruge de saakaldte „Preserving Jars“, Glaskrukker, med en Elastik rundt om Toppen og et Metallaag, der skrues fast; hvis Elastiken er slidt, kan man kjøbe nye, hvorved disse Glas i Længden bliver de billigste. Før man

begynder paa Arbeidet, eftersees alle Glassene, at Alt er i Orden.

Frugten, som kommes i Glassene, maa være kogende hed; Glassene maa derfor rulles i hedt Vand, før de fyldes; bag paa Ovnen sættes en dishpan, og heri sættes nu det tomme Glas efterat være ophedet; thi Glasset maa fyldes til det flyder over, da Frugten synker sammen, naar det afkjøles og der maa intet tomt Rum være foroven; saa hastigt, som det blot er muligt, skrues nu Toppen paa, og efterhaanden som det kjøles, skruer man atter og atter, indtil det ikke er muligt at skrue fastere. Da alt beroer paa, at Frugten ikke bliver det ringeste afkjølet, førend den skrues til, maa man kun fylde et Glas ad Gangen.

Frugten bør gjemmes paa et kjøligt og mørkt Sted; Lyset vil nemlig foraarsage baade Gjæring og Farveskiftning.

For cannede Frugter er det heldigst at tage saa smaa Glas, at man kan bruge Indholdet paa engang; f. Ex. Pint-Glas.

Cannede Ferskener (Peaches.)

Ferskener, valgte for Canning, maa være modne, men ikke bløde; at de er faste i Kjødet er i Virkeligheden Hovedsagen; de store, hvide, saakaldte „freestone peaches“ er meget gode hertil. De skrælles, skjæres midt over og Stenen tages ud; efterhaanden som de er delte, lægges de i koldt Vand. Nu fyldes Gryden, der bør være emailleret, med Frugten, lagvis med Sukker, i Forhold som en stor Spiseskefuld til hver Kvart Frugt; hvis man frygter for at det nederste Lag skal brænde paa, kan man komme en Kop Vand i Gryden, før Frugten kommes i. Det bringes langsomt i Kog og koger i tre Minutter, blot saaledes, at man ved at al

Frugten er vel gjennemhedet; det fyldes strax paa Glassene og skrues til.

Cannede Pærer.

For fine Pærer tilberedes en Sirup af en Pint Vand og ¼ Pd. Sukker til hver Kvart Frugt. Medens dette ophedes, skrælles Pærerne, idet de efterhaanden lægges i koldt Vand, for at de ikke skal skifte Farve. Naar Siruppen koger stærkt, lægges Pærerne i, forsigtigt, at de ikke gaar istykker, og koger indtil de er klare og med Lethed kan gjennemstikkes med en Gaffel; da kommes de strax i de hede Glas, som fyldes saa det løber over med den kogende Sirup, der hele Tiden maa staa paa Ilden, og skrues til.

Simplere og mere haarde Pærer maa koges i Vand, til de er møre; da kastes de varme i den hede Sirup, og man lader dem koge heri ti Minutter før de cannes.

Æbler cannes efter samme Regler som Pærer.

Bær.

Bærrene bringes langsomt til Kog i en stor Gryde. Naar de begynder at koge, tages Saften, hvis der er meget af den, fra dem, med en Kop; naar man har taget saameget at Bærrene er næsten tørre, kommes Sukker i, en Skefuld til hver Kvart Bær. Det koger i femten Minutter og cannes, idet man overholder de sædvanlige Regler med Hensyn til at fylde til Overflod, og kun et Glas ad Gangen. Alleslags Bær behandles paa denne Maade.

Cannede Blommer.

Hver Blomme prikkes med en Naal, for at den ikke skal briste; en Sirup tilberedes af 1 Gill Vand og ¼ Pund Sukker til hver 3 Kvart Blommer. Naar Sukkeret er

opløst og Vandet blodvarmt, kommes Blommerne i. Det bringes langsomt ikog. Det koger i fem Minutter, men meget langsomt, at de ikke skal briste, da fyldes Glassene paa sædvanlig Maade, den skoldende hede Sirup over dem, til det løber over, og skrues til.

Cannede Tomater.

Kogende Vand skjænkes over Tomaterne, saa at Skindet løsnes. De skrælles, al den Saft man kan faa fra, uden at presse dem haardt, tages fra; da lægges de i en Gryde og bringes langsomt ikog. De vil se smukkere ud, hvis man, før de sættes over Ilden, bortskjærer alle de haarde Dele og gnider dem bløde med Hænderne. De koger i 10 Minutter, den overflødige Saft tages fra med en Kop, Tomaterne fyldes koghede i Glassene, der strax skrues til.

Canned Green-Corn.

Hylstrene tages af og Kolben koges indtil der ikke længere flyder Mælk ud, naar man prikker i Kornene. Da skjæres Kornene af og pakkes i Stenkrukker i følgende Orden: I Bunden et Lag Salt, en halv Tomme dybt, derpaa et Lag Corn, to Tommer dybt, og saaledes vexelvis, indtil Krukken er næsten fyldt. Det øverste Lag Salt bør være en Tomme dybt, og over det hele hældes smeltet, — ikke hedt — Fedt. Ovenpaa dette presses et Lag tykt, hvidt Papir, som er klippet til at passe i Krukken, og Krukken ombindes, enten med Papir, eller bedre, med en Svineblære. Det gjemmes paa et koldt Sted. Det lægges ibløb Natten før det skal bruges. Om det øverste Lag skulde være muggent, hvilket vel kan hænde, er dog derfor ikke alt Cornet angrebet, og man behøver blot at tage dette af.

Syltning.

For at faa Syltetøi godt, er det nødvendigt at Frugten som skal syltes, er moden, men ikke bløb; i modsat Fald vil Syltetøiet hverken blive velsmagende, eller i Tiden holde sig. Det er bedst kun at bruge hvidt Sukker, enten helt eller det saakaldte „granulated“.

Den Eddike, som bruges til Syltning, bør være den bedste Cider-Eddike.

Intet Syltetøi bør koge hurtigt, thi derved vil Frugten gaa itu og megen Saft bortkoge. Det hvide Skum, som skyder iveiret, inden Frugten rigtig koger, maa borttages; det er godt hvis Gryden staar lidt paaskraa, saa det koger fra den ene Side, thi derved er det lettere at faa borttaget det Skum, som fremkommer under Kogningen.

Til Syltning bruges enten Lerkar, eller emaillerede Gryder; de nu saa meget brugte, saakaldte „Granit Iron Kar“ er særdeles gode.

Hvis man ikke har en Frugtpresser, der er at foretrække, fordi man da faar al Saften med, saa vrides de Frugter, hvoraf man ønsker at lave Gele (Jelly), i et grovt Klæde, eller hellere i flere saadanne, da det ved Brugen bliver saa tæt, at man vanskeligt faar Saften til at gaa igjennem. Ligesom til cannede Frugter, saaledes bør man ogsaa til syltede bruge de lufttætte Glas-Jars. Det hjælper meget til at opbevare Syltetøiet, at der er rigelig Saft paa. Især er det nødvendigt ved alt der skal syltes i Eddike, at denne staar godt over.

Alt Syltetøi maa opbevares paa et tørt, mørkt og kjøligt Sted.

Gele og Marmelade (Jelly og Jam) bedækkes med dobbelt Papir, gjennemtrukket med Brandy, som lægges fast over, før Laaget sættes paa. I den nærmeste Tid efter

Syltningen, maa man af og til se til Syltetøiet og dersom der er det mindste Tegn til Gjæring, eller det sukrer sig, maa det strax koges op, og skummes omhyggeligt; i meget slemme Tilfælde tilføies mere Sukker, og nyt Papir med Brandy lægges altid over.

Det sker undertiden, at der, uden at Syltetøiet feiler noget, kan samle sig Skimmel over i Krukken; dette borttages og nyt Papir lægges over. I Flasker derimod er det bedst, hvis der skulde samle sig Skimmel ovenpaa, da at lade denne forblive urørt indtil Saften skal bruges; da kan den aftages med en Proppefanger og Flasken aftørres indvendig med en Pind, omviklet med Bomuld.

Af Saft, som hældes paa Flasker, bør, hvor intet andet bemærkes, hældes hed paa disse, der først er ophedede i varmt Vand. Naar Saften er hældt i, tilproppes og tillakkes de strax; brun Flaskelak kjøbes paa Apotheket, smeltes i et lille Kar, og, naar Flasken er tilproppet, dypper man den i den hede Lak.

Det Papir, hvormed Syltetøiet skal belægges, maa være hvidt Papir eller Silkepapir, der klippes efter Krukkens eller Glassets Størrelse, saa det ganske dækker. Det gjennemblødes med Brandy, strøes paa den ene Side med pulveriseret Sukker og lægges med den bestrøede Side nedad. Man kan endnu hælde lidt Brandy ovenpaa, at Papiret ikke skal blive tørt.

Hvis man ikke bruger Glas-Jars, men Stenkrukker, da maa herom bindes dobbelt Papir eller hellere Svineblærer; disse vaskes i saa mange Hold lunkent Vand, at det Sidste er klart og tørres godt. Propper maa, før de bruges, vaskes i lunkent Vand, og derefter godt aftørres.

Lage til Agurker o. Lgn. tillaves af Salt, hvorpaa der skænkes saameget kogende Vand, at Saltet smelter; da

kommes koldt Vand paa, og Lagen maa have den Styrke at den kan bære et Æg.

Asier (Cucumbers) med raa Eddike.

10 store, gule Agurker skrælles, flækkes, udhules og sættes 24 Timer i koldt, helst Brøndvand. Deraf optages de, aftørres, hvorpaa de strøes godt med Salt, lægges tæt indeni hverandre og staar saaledes atter i 24 Timer; herpaa optages de, lægges paa en Sigte for at afløbe, tørres og trykkes igjen i Klæder og nedlægges i Krukker, lagvis med nogle friske Laurbærblade, spansk Peber, Muskatblomme og et Par Spiseskeer helt hvidt Peber og Charlotter. Raa Eddike hældes paa, indtil den staar rundelig over Asierne, og de tilbindes med Blærer. Asierne holder sig meget godt paa denne Maade og er ikke saa let udsatte for at blive bløde, som ved kogt Eddike. Da Charlotterne herpaa er raa, kan de kun bruges til Saucer, hvori de bliver kogte. Agurker og Asier maa ikke have faaet Frost.

Sure Asier.

Asierne, der ikke bør være overmodne, skrælles og flækkes; Indmaden tages ud med en Sølvske, derpaa nedlægges de lagvis, med dygtig grovt Salt imellem; man kan hertil benytte en Ballie eller andet rent Kar. Dagen efter tages de op, aftørres omhyggeligt og nedlægges i Krukkerne lagvis, idet man mellem hvert Lag lægger en god Mængde Charlotter, sort, hvidt og rødt Peber, samt Dill og Allehaande. Hvis man bruger det røde Peber, man kjøber paa Apotheket, maa man være meget forsigtig ved Brugen deraf, da det er umaadeligt stærkt. Imidlertid koges saa megen Eddike, som man kan beregne vil staa over Asierne, og denne slaaes hed over dem. Naar man har gjort dette om Morgenen, lader man dem staa til næste Dags Eftermiddag, til-

bundne med et Klæde. Saa hældes Eddiken fra dem i Gryden igjen, og Asierne gives efterhaanden et ganske kort Opkog deri. Tilsidst hældes Eddiken over dem igjen, og de tilbindes hede.

Sure Asier No. 2.

De skrælles, behandles og nedlægges ligesom Ovenstaaende; Dagen efter tages de op og aftørres, nedlægges i raa Eddike, der kan være af simpleste Sort; heri kan de ligge fire a fem Dage, og det gjør ikke Noget at der sætter sig Mug ovenpaa; de tages nu op og aftørres vel; god Cider-Eddike sættes over Ilden og heri gives Asierne og pillede Charlotter et ganske kort Opkog, optages og nedlægges i Krukken, lagvis med forskjellige Slags Peber, Allehaande og Dill.

Halvsøde Asier

behandles ligesom de forrige, kun at man i Eddiken kommer hvidt Sukker efter Smag, saaledes at Eddiken bliver halv sur og halv sød.

Søde Asier til Steg.

Naar de modne Agurker er skrællede, overskaarne og udhulede, gnides de med Salt og staar saaledes i 24 Timer; de aftørres og trykkes godt i tykke Klæder, skjæres i Strimler, veies og nedlægges i en Krukke. Til hvert Pund Asier koges en Pint Eddike, som hældes hed paa dem, og hvori de atter staar i 24 Timer, hvorefter de igjen aftørres. Dernæst koges igjen til hver Pund Asier ½ Pint frisk Eddike med ½ Pund Sukker, 3 Nelliker, nogle smaa Stykker Kanel og 6 a 8 friske Laurbærblade. Naar det har skummet, kommes Asierne deri, og naar det atter koger, ophældes det og dækkes med et Klæde. Efter nogle Dages Forløb hældes

Saften fra og koges, indtil den har skummet og er bleven jævn; da hældes den varm paa Asierne, som atter tildækkes med et Klæde og tilbindes Dagen efter.

Asier med Kirsebærsaft.

Asierne skrælles, udhules, veies og sættes paa Ilden med saa megen Eddike, at de kan koges deri. Naar de har faaet et lille Opkog, optages de, trykkes i Klæder og skjæres i Strimler. Til ½ Pund Asier tages 1 Gill raa Kirsebærsaft, 2 smaa Spiseskeer Eddike, ¼ Pund Sukker, 5 Nelliker og nogle smaa Stykker Kanel, hvilket sættes paa Ilden og koger, til det netop har skummet; da kommes Asierne deri, og naar det atter koger, optages disse og lægges i Krukken. Saften koges endnu i nogle Minutter og hældes varm paa. De bedækkes med et Klæde og tilbindes Dagen efter. Man kan bruge Saft af syltede Kirsebær; da bruges intet Sukker, og den behøver ikke at koge saa længe, men faar ikke saa smukt Udseende.

Agurker.

Saavel store som smaa Agurker bliver fortrinlige, behandlede paa følgende Maade: Agurkerne nedlægges i stærk Saltlage; Dagen efter tages de op og aftørres godt. Eddike bringes i Kog og heri gives Agurkerne, nogle ad Gangen, et Opkog, ganske kort; man tager dem op med en Fiskeske og nye kommes i; saaledes vedbliver man, saalænge man har nogle, og hvis Eddiken svinder saa meget ind, at der bliver for lidt at koge i, maa mere kommes paa. Naar alle Agurkerne har faaet et Opkog, bortkastes Eddiken. Efterhaanden som Agurkerne nedlægges i Krukken, kommes Kornene af Dill, der gjerne kan være tørret, rødt og sort Peber, samt nogle Laurbærblade imellem. Ny Eddike sættes over, med sorte Peberkorn i og slaaes hed over Agurkerne. Man

kommer Dill ovenpaa; (forøvrigt kan man have Grene af Dill helt igjennem, da det ser smukt ud ved Anretningen).

Smaa Agurker med raa Eddike.

Agurkerne hertil skal være ganske smaa; de aftørres, sættes i stærk Lage i 24 Timer, aftørres igjen og nedlægges i en Krukke. Til 100 smaa Agurker tages 1 Spiseskefuld hvidt Peber, lidt hel Muskatblomme og 10 Laurbærblade; det Hele overhældes med saa megen raa Eddike, at den staar godt over dem. De tilbindes strax og holder sig godt, men bliver ikke meget grønne af Udseende.

Smaa Pickles.

Hver af de smaa Agurker skulde ikke være større end en ganske lille Finger. De baade er bedre og ser bedre ud; alle som er større og ligeledes alle de, som er daarligt formede eller plettede, bør ikke medtages hertil. De kan pakkes i en Træspand, eller en Stenkrukke, lagvis, idet man strøer dygtig Salt imellem. Toppen bedækkes ganske med Salt, og herover hældes saameget koldt Vand, at det dækker Agurkerne. En Tallerken lægges over og herpaa en ren Sten for at holde dem nede i Lagen. De kan staa i den Lage en hel Maaned, naar man blot hver anden Dag rører op fra Bunden. Hvis man selv har Agurker i Haven, gjør man bedst i at plukke hver Dag og efterhaanden nedlægge dem i Lagen. Men ogsaa for dem, der kjøber Agurkerne er denne Maade god, fordi man da kan kjøbe dem i rette Tid og dog ikke behøver at nedsylte dem før nærmere mod Efteraaret. Imidlertid er det jo ingenlunde nødvendigt, og efter at have ligget i Lage i 48 Timer, kan Agurkerne syltes.

Naar man ønsker at sylte, kastes Lagen bort, og samtidig alle de Agurker som er blevne bløde; de Øvrige lægges i friskt koldt Vand i 24 Timer; da skiftes Vandet, og de staar paa-

ny i 24 Timer. Syltegrydens Bund beklædes med Vinbrueblade, og Agurkerne lægges jævnt deri, idet man imellem Lagene drysser pulveriseret Alun; et Stykke Alun saa stort som et Dueæg vil være tilstrækkeligt til en 2 Gallons Gryde. Den fyldes nu med koldt Vand og dækkes med flere Vindrueblade, tre Lag dybt; et tæt Laag, eller en omvendt dishpan lægges over, og det staar over svag Ild i fire a fem Timer, idet man ikke lader Vandet komme ikog. Naar de smaa Pickles er rigtig grønne, tages de op og lægges i koldt Vand, helst Isvand; heri staar de medens Eddiken tilberedes. Til en Gallan bedste Cider-Eddike tages en Kop Sukker, tre Dusin sort Peber, ligesaa mange Nelliker, halvt saameget Allehaande og lidt Muskatblomme.

Det koger i fem Minutter, Agurkerne kommes i en Stenkrukke, den hede Eddike slaaes over; en Tallerken der dækker Krukken, lægges nu over; to Dage efter bringes Eddiken igjen i Kog og slaaes over Agurkerne. Dette gjøres tre Gange, med Mellemrum af to, fire og sex Dage. Man kan nu lægge en Tallerken, som akkurat vil gaa ned i Krukken, over dem, og herover igjen binde et stærkt Klæde. De kan spises 6 Uger efter.

Hvis man ikke bryder sig om at faa Pickles saa grønne, hvilket unægtelig er det smukkeste, saa kan man udelade hele Processen med Vindruebladene.

Græskar (Pumpkins).

Græskar kan, i Mangel af Agurker, godt bruges som Asier, og holder sig ligesaa godt, især syltede med raa Eddike. De skal være modne, dog ikke gule, skrælles, udhules og skjæres i Strimler af Tykkelse som Asier og af en Fingers Længde. Derpaa sættes de 24 Timer i koldt Vand, tages op deraf, sættes 24 Timer i Lage og lægges derefter et Par Timer mellem to Brædder, med en let Presse paa, at Lagen

kan trække ud, thi da de er mere porøse end Agurker, trækker Lagen mere ind i dem; derpaa aftørres de godt og behandles og bevares forresten ligesom Asier.

Søde Græskar til Steg.

Syltes ligesom søde Asier til Steg.

Syltede Gulerødder (Carrots).

Rødderne maa være af de mørkerøde, der er bedst i August Maaned. De skrabes rene, skjæres i Skiver, saa tykke som et Halmstraa, disse igjen i lige saa tykke Strimler og veies. Til 1 Pund Rødder tages 4 Citroner, som skrælles ganske tyndt, saa at intet af det Hvide bliver ved Skrællingerne, hvilke derefter skjæres i korte, fine Strimler. Disse tilligemed Rødderne sættes paa Ilden i koldt Vand, omtrent 1 Kvart koges med Laag paa, i ½ Timestid, eller til Rødderne er møre (dog maa de slet ikke gaa itu) og hældes derefter paa Sigten, at Vandet kan afløbe. Til 1 Pund Rødder tages 1 Pund hvidt Sukker, som koges til en tynd Sirup med ½ Pint af det Vand, hvori Rødderne er kogte; disse kommes deri tilligemed Saften af 2 Citroner og koges i omtrent 10 Minutter. Det kommes i Krukken og staar et Par Dage, da hældes det paa Sigten, at Saften kan afløbe; denne koges i 8 a 10 Minutter med 3 Unzer Sukker og mere Citronsaft, efter Smag. Rødderne kommes deri, men maa ikke mere koge; de ophældes, belægges med Kognakpapir og tilbindes.

Syltede Løg.

Løg til Syltning bør være fine og hvide — ikke for store. De staar fire Dage i stærk Lage, som skiftes to Gange. Selvfølgelig pilles de før de lægges i Lagen. Ny Lage bringes lige paa Kog, Løgene kastes i og koges i tre Minutter; da

lægges de strax i koldt Vand, og bliver heri liggende i fire Timer, hvorefter de nedpakkes i Krukker, lagvis med hel Muskatblomme, hvide Peberkorn og Nelliker. Krukkerne fyldes med kogende Eddike, hvori er kogt en Kop Sukker for hver Gallon Eddike. Tilbindes varmt.

De kan bruges efter en Maaneds Forløb, men er bedre senerehen.

Picklet Hvidkaal.

2 Gall. Eddike, 1 Pint hvide Sennepskorn, 4 Unzer Ingefær, 3 Unzer Peberkorn, 1 Unze Allehaande, (allspice) 2 Unzer Nelliker, (Cloves) 1 Unze Muskatblomme, (mace) 1 Unze Muskatnød (nutmeg), 2 Unzer Gurkemeie (turmeric), 1 stor Haandfuld hakket Hvidløg (garlic), 1 Haandfuld reven Peberrod (horseradish), 4 Pund Sukker, 2 Unzer Selleri Frø (selery seed) og 3 Citroner, tyndt skaarne. Alt dette blandes godt sammen og staar udsat for Solen i tre Dage.

Hvidkaal skjæres i 4 Dele, (idet de yderste grønne Blade tages bort) og man koger den 3 Minutter i en Kjedel med kogende Lage. Den tages op, sies vel, og dækkes med et tykt Lag Salt. Det bredes nu ud i Solen for at tørres; saa rystes Saltet af, og man lægger det i kold Eddike, hvori er udblødt saamegen Gurkemeie, at Eddiken er godt farvet. Dette staar i to Uger; da kommes Kaalen i den krydrede Eddike. Kan bruges 6 Uger efter.

Sliced Cucumber Pickles.

2 Dusin store Agurker skjæres i Skiver og koges i en Time, i saamegen Eddike, at det staar over dem; de sættes tilside i den hede Eddike. Til hver Gall. kold Eddike tages: 1 Pd. Sukker, en Skefuld Kanel, 1 do. Ingefær, 1 do. sort Peber, 1 do. Selleri-Frø, 1 Theskefuld Muskatblomme, 1

do. Allehaande, 1 do. Nelliker, 1 Spiseskefuld Gurkemeje, 1 do. reven Peberrod, 1 do. Hvidløg, itufkaaren, ½ Theskefuld Cajenneber. Agurkerne kommes i og det smaakoger i to Timer. Det kan bruges saasnart det er koldt.

Picklet Skal af Vandmelon.

Lige Vægt af Skal og hvidt Sukker; ½ Unze hvidt Ingefær til en Gallon Pickles; 1 Pint Eddike til hvert Pund Sukker, 1 Spiseskefuld Gurkemeie til en Gallon Pickles; Muskatblomme, Nelliker og Kanel efter Smag. Man tager den tykkeste Skal det er muligt at faa; herfra skrælles den yderste, haarde, grønne Skal, ligeledes det inderste, bløde Kjød. Stykkerne skjæres nu i smalle Striber, og lægges i stærk Lage i 10 Dage. Da udvandes de i frisk Vand, som skiftes hver Dag i 10 Dage. De lægges nu i klart Vand i Syltegryden, ophedes langsomt og koges i fem Minutter. Saa tages de ud og kastes strax i iskoldt Vand; der bliver de liggende til næste Dag. Da gives de et lille Opkog i fem Minutter i stærkt Alunvand. De maa ikke koge stærkt. De tages nu lige fra Alunvandet og lægges i Isvand, hvori de ligger stille i 4 Timer; gives der efter et Opkog i fem Minutter i rent Vand og man lader dem blive liggende i det sidste Vand hele Natten. Næste Dag sættes saameget Vand over Ilden, som vil kunne bedække Skallerne, og saameget Sukker kommes i at det bliver vel sødt, men ikke til Sirup. Heri koges nu Skallene i ti Minutter, Vandet kastes bort, og Skallerne bredes ud paa Fade for at afkjøles. Imidlertid tilberedes en Sirup, idet man beregner samme Vægt af Sukker som af Skaller, ½ Unze tyndtskaaren hvidt Ingefær til en Gallon Pickles, og 1 Kop Vand for hver to Pund Sukker. Naar Sukkeret er smeltet og Siruppen hed, men ikke kogende, kommes Skallerne i og koger sagte indtil de er klare. De tages op og spredes igjen

paa Fadene, medens der til Siruppen føies en Pint Eddike for hvert Pund Sukker, en Skefuld Gurkemeie for en Gallon Pickles, Muskatblomme, Nelliker og Kanel, efter Smag. Det koger op, Skallen kommes deri og koger i femten Minutter. Kommes i Glas-Jars. Det kan bruges 2 Uger efter.

Denne Sort Pickle fordrer unægteligt endel Arbeide, men det lønner sig, naar man ser hen til Resultatet.

Chow Chow.

To Hvidkaalshoveder, to Blomkaalshoveder, et Dusin Agurker, sex Selleriknopper, sex Stykker rødt Peber, en Kvart smaa Løg, to Kvart grønne Tomater; de skjæres i smaa Stykker og koges hver Slags for sig, indtil de er møre, da sies de. To Galloner Eddike, ¼ Pund Sennep, ¼ Pund Sennepskorn, en Daase fransk Sennep, en Unze Nelliker og to Unzer Gurkemeie (turmeric); Eddiken og Krydderierne kommes i en Kjedel og bringes i Kog; Grøntsagerne blandes og Eddiken hældes over.

Hvid Soya af Agurker.

Alt det Kjød, Kjærne og Saft, der udhules af Agurker, der bruges til Asier, sættes paa Ilden med lidt Salt og koger ½ Time under jævnlig Omrøren, at Intet sætter sig fast, hvilket vilde give en brændt eller sveden Smag; sker dette, maa det Hele kastes bort. Dernæst aftrykkes det i en Sigte, Saften sættes igjen paa Ilden med en Gill Eddike til en Pint Saft og koger til den er jævn, omtrent ½ Time; da ophældes den, kommes næste Dag paa smaa Flasker eller Glas og tilbindes godt. Denne Soya giver en behagelig Smag i alle Slags hvide Saucer, Frikasse og deslige, og maa kommes saa tidlig paa, at den koges lidt med Saucen.

Tomato Catsup.

Man vælger gode, modne Tomater. De kastes i kogende Vand og gnides gjennem en grov Sigte for at befries fra Skindet og Kjærnerne; dernæst føies til hver Gallon, efter at den er bleven kold, 4 Spiseskefulde Salt, 3 do. malet Sennep, 2 do. sort Peber, 1 do. Allehaande, ½ do Nelliker, ½ do. Cajenne Peber og 1 Pint hvid Vin, eller Cider Eddike; det koger sagte i 4 Timer, kommes paa Flasker og proppes godt.

Syltede grønne Tomater.

Til en Peck Tomater tages 6 Pd. Sukker, det kan godt være lyst Puddersukker, — og 1 Gall. god Cider-Eddike. Desuden Nelliker, Kanel og Peber, efter Smag.

Naar Eddiken med Sukkeret koger, kommes Krydderierne i og Tomaterne koges efterhaanden, idet man lader dem koge indtil en Sølvgaffel med Lethed gaar igjennem dem. De holder sig godt i en Stenkrukke med godt Papir over.

Pickles af modne Tomater.

7 Pd. modne Tomater pilles og skjæres i Skiver; hertil tages 3½ Pund Sukker, 1 Unze Kanel og Muskatblomme sammenblandet, 1 Unze Nelliker og 1 Kvart Eddike. Det Hele kommes sammen og koger sagte i en Time. Særdeles god.

Saltede Snittebønner.

Bønnerne maa være nylig afplukkede, saa at de er friske og skjøre. De aftørres i et Klæde, pilles og snittes fine. I en Krukke strøes et tyndt Lag Salt, derpaa lægges et Lag af Bønnerne, saa tykt som tre Fingre, derpaa et Lag Salt, saa tykt, at det bedækker Bønnerne, saa Bønner, og saa fremdeles; hvert Lag trykkes fast og det sidste maa være Salt.

Det bedækkes med et Stykke Tøi, hvorpaa der lægges en Bund og paa denne en temmelig svær Vægt, hvilken efter længere Tids Forløb, naar Bønnerne er blevet faste, kan tages af. Bønnerne tilbindes, hensættes paa et tørt Sted og holder sig lige til Sommeren. Naar de skal bruges, kommes de med Saltet ved i tilstrækkeligt meget kogende Vand, og koges, indtil de er møre, hældes da gjennem Sigten, hvor Vandet aftrykkes godt, og stuves.

Dersom Bønnerne, hvilket især er Tilfældet ud paa Foraaret, skulde være salte, naar Vandet er trykket fra dem, kan de sættes en kort Tid i koldt Vand med lidt Puddersukker i.

Bønnerne kan saltes hele paa samme Maade, naar de aftørrede og pillede. Ved at komme lidt præpareret Soda i Vandet, hvori Bønnerne koges, bliver de hurtigt møre.

Grønne Ærter med Salt.

Fine, gode Ærter drysses med lidt fint Salt, staar til næste Dag og fyldes da paa tørre Flasker, som proppes og hensættes paa et tørt Sted. Naar de skal bruges, koges de lidt i rundeligt Vand, som hældes ganske fra, og de koges møre i knapt Vand, hvori de stuves.

Valdnødder.

I Almindelighed er Valdnødder brugelige til Syltning sidst i Juli. De maa kun være halvvoxne og ikke have sat Kjærnehuse, hvilket kan mærkes ved at stikke en Spækkenaal igjennem dem; er der intet Haardt i dem, er de gode og lægges da 5 Dage i Vand, helst Brøndvand, som hver Dag fornyes. Derpaa gjennemstikkes de rundt omkring med en Spækkenaal, og sættes igjen i Vand i 4 Dage, som ligeledes fornyes hver Dag. Derefter sættes de paa Ilden i koldt Vand og koger under Laag, indtil de er saa møre, at der kan

stikkes et spidst Stykke Kanel igjennem dem, da lægges de paa Sigten, for at afløbe, og veies. Hver Valdnød bestikkes med 5 Stykker Kanel og 2 Nelliker, og lægges i en Krukke. Til hvert Pd. Nødder tages 1 Pd. hvidt Sukker, som koges til Sirup med 3 Gill Vand, og hældes strax paa Valdnødderne, som derefter staar tildækkede 4 a 5 Dage. Derefter sies de, og Saften koges med en Tilsætning af ¼ Pd. Sukker i 10 Minutter, eller til den er jævn, og hældes da strax paa Valdnødderne, som Dagen efter belægges med Papir, dyppet i Brandy, og tilbindes. Dersom Saften efter omtrent 3 Ugers Forløb er bleven tynd, maa den koges igjen, men hældes da kold paa Valdnødderne.

Sure Valdnødder til Saucer.

Valdnødderne maa afplukkes paa samme Tid og være af samme Størrelse, som de forrige. De lægges i en kold Lage, som er saa stærk, at den kan bære et Æg, og som maa være kogt og skummet godt. Heri staar de i 6 Dage, optages og sættes i en frisk og ligesaa stærk, kold Lage, hvori de igjen staar i 6 Dage. De hældes i Sigten, hvor Lagen godt afrystes, og lægges i en Krukke. Derpaa sættes over Ilden saa megen Eddike, at den fuldkommen kan staa over Valdnødderne; i denne kommes til 100 Valdnødder, 4 Charlotter, et lille Stykke af et Hvidløg, 3 Stykker Ingefær, 2 Stykker tynd Peberrod, 5 a 6 Stykker Muskatblomme, 10 Nelliker, 6 Skefulde hel Sennep, 2 Skefulde Peber og 2 Skefulde Allehaande. Naar alt dette har kogt, ophældes det, dækkes med et Klæde og hældes kold paa Valdnødderne, som strax tilbindes meget godt, da Luften vilde gjøre dem bløde. Efter ½ Aars Forløb er de brugelige og holder sig i flere Aar. De er ganske sorte af Farve, men giver en god Smag i Sauce, især i Smør til Fisk.

Cranbær til Stege.

Til 1 Kvart af de største og bedste Bær tages 1 Pd. Puddersukker, lidt Kanel eller Citronskal, hvormed de koges og skummes, indtil de ikke mere er sure, sædvanlig i et Kvarter. De ophældes saa, et Klæde bredes over og Dagen efter tilbindes de. Man kan koge smaa Stykker Æble tilligemed Bærrene, hvilket meget betager dem den bittre Smag.

Sukat af Græskar eller Agurker.

Græskar eller store Agurker, begge Dele endnu grønne, skjæres i store Stykker, faar et Opkog i Vand, og lægges paa et rent Klæde for at tørres. Den yderste Skal skal sidde paa, hvor den ikke paa Græskarret er altfor tyk og haard. Mørkt Puddersukker vædes med saa megen Eddike, at det kan smelte; det koges, til det er skummet og klart, med 1 Theske stødt Ingefær til hver 2 Pd. Nu faar Stykkerne et godt Opkog i Sukkeret, hvorpaa de optages, nedlægges i en Krukke, og Saucen hældes lunken over. Skulde den ikke staa over, da maa der koges mere. Da Stykkerne gjerne vil flyde op, trykker man dem ned med en Theskaal eller en liden rund Asjet, der lægges ned i Krukken med lidt Tungt paa. Efter 8 Dage tager man dem op, for at lægge de øverste nederst. Naar de saa har staaet, til man kan smage, at de er gjennemtrukne af Sukkeret, optages de og lægges i en tør Krukke eller et dybt Fad, og bestryges mellem hvert Lag med tørt Puddersukker. Dette bliver ogsaa til Saft, og baade denne og den første kan benyttes til at sylte andre Græskar med. Sukatstykkerne lægges nu i svag Pres imellem to Spegesjele med Papir over og under. Naar de er pressede, trækker man en Snor igjennem dem og lader dem hænge paa et luftigt Sted at tørres, men ikke i Solen. Tilsidst nedlægges de i en Krukke med stødt hvidt Sukker mellen hvert Lag. — Frugten maa ikke koges for mør.

Sukat af Meloner.

En Melon, der ikke er fuldkommen moden, skrælles, udhules og skjæres i fingerlange Stykker, omtrent en Tomme brede og halvt saa tykke, veies, lægges i en Lage, der er saa stærk, at den netop kan bringe et Æg til at flyde, og staar deri i 4 Dage. Da tages Stykkerne op og lægges tre Dage i koldt Vand, som hver Dag fornyes; derefter sættes de paa Ilden i koldt Vand og koges under Laag, indtil de er saa møre, at der kan stikkes en Pind i dem; da tages de op og tørres godt i et Klæde. Til 1 Pd. Melon tages 1 Pd. hvidt Sukker, som koges til en Sirup i en Trediedel Pint Vand. Melonen kommes deri, koges i 5 a 6 Minutter, hvorpaa det Hele hældes i Krukken og staar tildækket i 4 Dage; derpaa hældes Saften fra, koges i nogle Minutter og hældes varm paa Melonen, der atter staar i tre Dage; den slaaes da op i en Sigte, hvor den maa staa nogle Timer, for at Saften kan løbe af, og lægges derfra paa et Fad. Saften koges nu igjen, til den er saa seig, at den netop kan hældes over Melonen, som vendes omkring deri og staar nogle Dage paa et luftigt Sted for at blive tør; derpaa gjemmes den paa et tørt Sted.

Græskar kan syltes paa samme Maade, men maa ikke koges saa møre og bliver ikke saa velsmagende.

Sødsyltde Meloner.

Hertil bruges smaa, ikke altfor modne Musk-Meloner; de lægges i en Kvart Vand, hvori 2 Spiseskeer fint Salt er opløst; de bliver liggende deri 12 Timer. Derefter kommes de i en Blanding af en Kvart Vand og 1 Pint god, hvid Eddike; man lader dem ligge deri 24 Timer, hvorefter de optages, skrælles og kløves. Det Blødagtige borttages. De tørres derefter med et fint Klæde og opskjæres i langagtige Stykker. Til 1 Pund Meloner bruges 1 Pund Sukker og

1 Pint hvid Vin, Sukkeret og Vinen koges sammen; derpaa skummes det vel. Nu kommes den opskaarne Melon i og gives et Opkog. Derefter lægges den i et Glas og Saften hældes varm over. Hvis den efter nogle Dages Forløb skulde blive tynd, koges den paany og kommes kold over Melonerne.

Syltede Ferskener (Peaches) No. 1.

Man skræller Ferskener, som næsten er modne, og udtager Kjærnerne. Til hvert Pund Ferskener tages 1 Pd. Sukker, som dyppes i Vand og koges til Sirup. Naar Siruppen er kogt, kommes deri til hvert Pund Sukker ½ Pint hvid Vin; derpaa kommes Fersknerne i, men kun faa ad Gangen, der gives et Opkog og med megen Forsigtighed optages med en Fiskespade og lægges paa et Hulfad, for at Saften kan afrinde. Naar Saften er afrundet, kommes den i Kjedelen, for paany at koges. Den skummes vel; nu kommes Kjærnerne i, efter at være opskaarne i Skiver. Fersknerne lægges i Glas, derpaa kommes Saften over dem. Skulde denne efter nogle Dage findes vandagtig, saa opkoges den igjen og kommes kold paa Fersknerne.

Syltede Ferskener No. 2.

Frugten skrælles, flækkes og Stenene udtages, og man tager saa et Pund Sukker for hvert Pund Frugt. En Fjerdedel af Stenene knækkes, Kjærnerne tages ud, skjæres i Stykker og koges i knapt Vand indtil de er bløde, da sættes de bag paa Ovnen under Laag. I Bunden af Gryden kommes et Lag Sukker, derover et Lag Frugt, og saa fremdeles, indtil Alt er brugt op; det sættes ovenpaa Ovnen, saaledes at det vil opvarmes langsomt, indtil Sukkeret er smeltet og Frugten gjennemhedet. Da sies Vandet fra Kjærnerne og hældes i Gryden; nu koger det jævnt indtil Frug-

ten er mør og klar. Den tages nu forsigtig op med en Fiskespade og bredes ud paa flade Fade, idet man passer at de saalidt som muligt ligger ovenpaa hverandre. Siruppen koges nu til den er tyk og jævn, og skummes omhyggeligt. Det kan fyldes i Stenkrukker to Trediedele fuld af Frugt, og det øvrige Rum fyldes med den kogende Sirup; et Klæde bredes over indtil det er koldt, da dækkes det med dobbelt Papir, gjennemvædet med Brandy, derefter med et Klæde og sluttelig med tykt Papir.

Frugten bør være gjennemkogt i Løbet af en halv Time; Siruppen koger gjerne femten Minutter længere, meget stærkt og under jævnlig Røren, at Skummet kan flyde op. Et Par Skiver Pine-Apple syltet sammen med Ferskenerne, giver disse en fin Smag.

Pærer kan syltes paa samme Maade; de skrælles og Stilkene bliver paa.

Ferskener med Eddike.

Frugten skrælles; til 10 Pund heraf tages $4\frac{1}{2}$ Pd. Sukker, 1 Kvart Eddike, og Kanel og Nelliker efter Smag Frugten lægges i Sukkeret i en Time; da sies hver Draabe Sirup fra og denne sættes over Ilden tilligemed en Kop Vand. Det koges og skummes indtil der ikke kommer mere Skum op; da kommes Frugten i og koges i fem Minutter, hvorefter den tages ud med en Fiskespade og kommes i Jars. Eddiken og Krydderierne kommes i Siruppen, koger i femten Minutter og hældes hed over Frugten.

Umodne Ferskener til Steg.

Til 1 Pund umodne Ferskener, som skrælles, deles i 4 Parter og hvoraf Stenene udtages, bruges 1 Pund hvidt Sukker, som koges med en Gill Eddike og en knap halv Pint Vand. Naar dette er skummet, kommes Ferskenerne deri,

koger omtrent i 5 Minutter, (er de meget umodne, da lidt længere) tages derpaa op og lægges i Krukken; Saften koges lidt længere, omtrent i 5 Minutter, hældes varm paa, og det Hele dækkes med et Klæde. Efter nogle Dages Forløb koges Saften igjen, omtrent i 10 Minutter, skummes godt, hældes varm paa, og de dækkes atter med et Klæde. De tilbindes, som sædvanligt.

Kvæder. (Quinces.)

De kommes i kogende Vand og koger, indtil de begynder at blive bløde; da optages de, skrælles, skjæres efter deres Størrelse i 4 eller 8 Dele, Kjærnehusene og alt det Stenede, der omgiver dem, tages ud, og de veies. Til 1 Pd. Kvæder tages 1 Pd. Sukker, som sættes paa Ilden med ½ Pint Vand; naar det første Skum er aftaget, kommes Kvæderne i, skummes godt, koges jævnt i ½ Timestid eller længere, om det behøves, for at de kan blive fuldkommen møre og Saften jævn. De ophældes, et Klæde bredes over og Dagen efter belægges de med Papir, dyppet i Brandy og tilbindes.

Kvæder No. 2.

Kvæderne aftørres, Skrællingerne skjæres af og veies. Til et Pund Skrællinger tages 1 Pint Vand, hvori de koger ganske jævnt i en Timestid, hvorefter de afsies. Kvæderne skjæres i 4 a 8 Dele, Kjærnehusene og alt det Stenede borttages og de veies. Til 1 Pund Kvæder tages 1 Pund Sukker, som kommes i det Vand, der er siet fra Skrællingerne; naar det er smeltet, kommes Kvæderne deri og koges med Laag paa, over en god og jævn Ild, kun ikke Lueild, og under stadig Omrøren, indtil de er møre. Undertiden kan hertil medgaa et Par Timerstid. Ved dette jævne Kog, under lukket Laag, bliver gjerne Kvæderne røde, hvis ikke, kan man komme lidt Kirsebærsaft paa.

Kvæder med Eddike til Steg.

Kvæderne, som maa være godt modne, skrælles, skjæres i 4 a 6 Stykker, efter deres Størrelse; det Stenede bortskjæres, de veies og bestikkes med smaa Stykker Kanel og flækkede Nelliker. Til 2 Pund Kvæder tages 1 Pint Vand, ½ Pint Eddike og 1½ Pund godt, lyst Puddersukker. Dersom Kvæderne ikke er ganske bedækkede, maa der tages lidt mere af hver Del. Det sættes samlet paa, indtil Kvæderne er møre, da optages disse og lægges i Krukken. Saften koges, til den er fuldkommen jævn, og hældes da paa Kvæderne som tilbindes Dagen efter.

Kvæde Marmelade.

De skrælles og skjæres i Skiver idet Stenene tages ud; Skrællingerne, Stenene og Kjærnerne koges i knapt Vand, under Laag; naar de har kogt længe nok til at drage al Saften ud, sies Vandet fra, gjennem en tyk Klud. Naar dette Vand er omtrent koldt, kommes Kvæderne i Syltegryden og Vandet hældes over dem, og det koger, idet man rører og knuser Frugten med en Træske, efterhaanden som den bliver bløb. Det giver en behagelig Smag, hvis man til hver 3 Pund Frugt tilføier Saften af 2 Appelsiner. Naar det er udrørt til en bløb Deig, røres deri knapt ¾ Pd. Sukker for hvert Pd. Frugt; det koges endnu i 10 Minutter, medens man rører deri. Da tages det af, og naar det er koldt, kommes det i smaa Krukker eller Glas med Cognacspapir over.

Apple Butter.

En Kjedel fuld af Cider koges, indtil en Trediedel heraf er kogt bort. Hertil kan bruges alleslags Æbler, naar de blot er saftige, men det gjør ikke saa nøie, om de er stødte; de skrælles, og skjæres i smaa Stykker, idet Kjærnehusene bort-

tages, og man kommer saamange i Kjedelen som Cideren kan staa over. Det koger langsomt, medens man ofte rører med en flad Ske eller Pind, og naar Æblerne er ganske møre tages de op med en gjennemboret Skumske eller Fiskeske, idet man passer ikke at faa Saft med. Nu kommes nye Æbler i Cideren, saamange som den kan holde, og de behandles som de forrige. Da tages Gryden af Ilden, og det Hele hældes over i en stor Krukke, hvori man lader det staa til næste Dag, under lukket Laag. Da kommes det atter i Kjedelen og man koger det, bestandigt rørende, indtil det er som en blød Sæbe og ganske brunt. Det kan krydres efter Smag med Nelliker og Kanel.

Det holder sig hele Vinteren i Stenkrukker, paa et tørt, koldt Sted.

Syltet Ingefær (Ginger).

Hvid Ingefær, der er fin og glat, bankes først en Stund, for at man kan se, om den er træet; saadanne Stykker borttages, men de gode veies og lægges derpaa i koldt Vand i 24 Timer. Derpaa gjøres en kold Sodalud og naar Luden er stærk, saa den føles glat under Fingrene, sies det Klare af, og deri ligger Ingefæren, til den er blød at føle paa; da vandes den i 8 Dage, og Vandet maa byttes hver Dag. Nu veies Sukkeret, 1 Pd. Sukker og 1 Kop Vand mod hvert Pd. Ingefær. Sukkeret og Vandet koges klart og skummes, og saa koges Ingefæren deri, til den er saa mør, at den kan gjennemstikkes med et fint Halmstraa. Det ophældes tilsammen, men overbindes ikke, før det er bleven koldt.

Citronsaft (Lemon.)

Alt det Indvendige tages ud af Citronerne og presses igjennem en Sigte eller vrides af i et Klæde. Til en Pint Saft tages ½ Pund Sukker, det sættes paa engang paa Il-

den, koges og skummes godt i 10 Minutter, hældes paa Flaske og tilproppes.

Syltede Appelsin Skaller.

Appelsinerne veies hele og man regner Pund til Pund af Sukker og Frugt. Frugten skrælles pænt, og Skallerne skjæres i smalle Strimler. De koges møre, og Vandet skiftes to Gange, idet man hver Gang tager varmt Vand. Saften fra Appelsinerne sies over Sukkeret; dette bringes til Kog, hvorpaa Strimlerne kommes i og det koger i tyve Minutter. Citronskal kan syltes paa samme Maade, idet man dog beregner mere Sukker.

Appelsin Marmelade.

Pund til Pund. Halvdelen af Appelsinerne skrælles og Skallerne skjæres i Strimler, og koges i tre varme Vand, indtil de er møre; hvorefter de sættes tilside. Paa de øvrige Appelsiner rives Skallerne; det indvendige tykke, hvide Skind tages af og kastes bort; alle Appelsinerne skjæres i 4 Dele og Kjærnerne tages ud; dernæst skjæres Frugten i ganske smaa Stykker, og al den Saft, som kommer fra dem, uden at presse dem, sies over Sukkeret; dette ophedes indtil Sukkeret er smeltet, og hvis Frugten ikke er meget saftig, tilføies ganske lidt Vand. Det koges og skummes i fem Minutter; da kommes de kogte Skaller i og koger endnu i ti Minutter og endelig den ituskaarne Frugt og revne Skal, og det Hele koger nu tyve Minutter længere. Naar det er koldt, fyldes det i smaa Glas eller Krukker, bedækkes med Brandypapir og tillakkes.

Citron Marmelade

kan laves ligesom ovenstaaende, idet man tager $1\frac{1}{4}$ Pd. Suk-

ker for hvert Pund Frugt og kun bruger Halvdelen af den revne Skal.

Blaabær (Huckle-Berries.)

1 Pd. modne Blaabær sættes over Ilden med ½ Pund Puddersukker og koges omtrent i ½ Kvarter; da hældes Bærrene pao Sigten. Saften koges i et Kvarter med Kanel, skummes og hældes varm paa Bærrene, som Dagen efter belægges med Papir, dyppet i Kognak og tilbindes.

Raa Blaabærsaft.

Bærrene sættes paa Ilden og koges i et Kvarter. De røres ofte omkring, at Intet sætter sig fast paa Bunden. Naar de er lidt afkjølede, afvrides de i et Klæde, og naar Saften er ganske kold, kommes den paa smaa Flasker, som først er godt skyllede med Brandy; heraf hældes ogsaa lidt oveni hver Flaske, som derefter strax tilproppes. Denne billige Saft holder sig godt hele Vinteren.

Vindruer.

¾ Pd. halvmodne Druer nedlægges i en Krukke; ¼ Pd. af samme Slags Druer knuses; Saften afvrides og blandes med 1 Pd. hvidt Sukker og hældes over de hele Bær, som staar tildækkede i 2 Dage, da sættes det Hele over Ilden og koges, indtil Druerne have forandret Farve, hvorefter de optages og lægges i Krukken. Saften koges lidt længere, skummes og hældes varm paa Druerne, som dækkes med et Klæde og staar atter i 2 Dage, hvorefter det Hele sættes paa Ilden igjen; naar det begynder at koge, tages Druerne op og lægges i Krukken; Saften koges godt, skummes og hældes varm paa Druerne, som dækkes med et Klæde og tilbindes Dagen efter. Naar de har staaet i 8 Dage, er Saften gjerne bleven tynd, den koges da med en Tilsætning af 2 Unzer Sukker til Pundet og hældes kold paa Druerne, som

belægges med Papir, dyppet i Brandy, og tilbindes. De kan syltes paa den samme Maade med Budderſukker, og er da gode til Kager, ſød Suppe og Saucer.

Syltede Æbler No. 1.

Æblerne maa være gode og ſaftige. De ſkrælles, ſkjæres i 4 Dele, Kjærnehuſene borttages og de veies. 1 Pund Æbler ſættes paa Ilden med 1 Kvart Vand og 1 Par Stykker Kanel; naar det koger, kommes Æblerne deri, og naar de har faaet 2 Opkog lægges de paa en grov Sigte, for at Vandet kan afløbe. 1 Pund hvidt Sukker koges til Sirup med ½ Pint af det Vand, hvori Æblerne er kogte; disſe kommes deri tilligemed lidt Citronſaft, og koges ganſke ſagte indtil de er klare, ſædvanlig i 5 Minutter; da løftes Gryden af, Æblerne bliver lidt ſtaaende deri, hvorefter de optages og lægges i Krukken. Derſom Saften ikke er ſtiv, naar den er bleven kold, maa den koges lidt endnu og hældes kold paa Æblerne, ſom Dagen efter tilbindes. Disſe ſyltede Æbler kan kun holde ſig et Par Maaneder.

Syltede Æbler No. 2.

Gode, møre Æbler ſkrælles og deles i 2 eller 4 Dele. De faar et Opkog i Hvidvin og Sukker. Derpaa koges helt Sukker klart og tykt og hældes lunken over Æblerne; Vinen medtages ikke, men kan bruges til Suppe. De bør ikke nedlægges i en ſmal Krukke førſte Gang, men Saucen bør hældes over dem i et dybt Fad, hvor de ikke ligger meget paa hinanden. To Dage efter kan de lægges i Krukken. Saucen faar da et Opkog og hældes kold over. De kan ikke gjemmes ſaa længe ſom andre ſøde Syltetøier.

Syltet Crab-Apple.

De ſmukkeſte, røde Crab-Apples vælges hertil. Stil-

kene bliver paa, og de lægges i Syltegryden med saameget varmt Vand, at det staar over dem. Dette bringes til Kog og koger langsomt, indtil Skindet brister; da sies, afkjøles og skrælles de; med en Pennekniv pilles Stenene ud gjennem den Ende, hvor Blomsten sidder. De veies; til et Pund Frugt tages 1¼ Pund Sukker og en lille Kop Vand. Vand og Sukker koges og skummes behørigt; saa kommes Frugten i og koger sagte under Laag, indtil Æblerne er klare, røde og møre. Da tages de ud med en Fiskeske, og spredes paa Fade for at afkjøles og blive haarde. Til Siruppen føies nu Saften af en Citron for hver tre Pund Frugt, og den koger indtil den er jævn og klar. Glassene eller Krukkerne fyldes tre Fjerdedele op med Frugten, Siruppen hældes over, og det tilbindes, naar det er koldt.

Syltede Ananas (Pineapple.)

Frugten skrælles, skjæres i Skiver og Kjærnerne tages ud; derpaa veies den og man tager af Sukker og Frugt Pund til Pund. Det kommes i Syltegryden, lagvis, og man kommer tillige i en lille Kop Vand for hvert Pund Sukker. Naar dette er bragt lige paa Kog, tages Frugten op og spredes paa Fade, som sættes i Solen. Siruppen koges og skummes i en halv Time; da kommes Frugten atter i og koger i femten Minutter. Frugten tages nu op, kommes i Krukker og den kogende Saft hældes over; det tildækkes med et Klæde indtil det er koldt, hvorpaa Cognacspapir lægges over, og det tilbindes paa sædvanlig Maade.

Syltede Kirsebær (Cherries.).

Hertil bruges enten Moreller eller de røde Kirsebær med kort Stilk; søde Kirsebær kan ikke bruges.

Stenene tages ud, idet man passer at samle al Saften. Frugten veies og man tager et Pund til hvert Pund Sukker;

det lægges lagvis i Kjedelen, Saften hældes over og det koger jævnt indtil Saften begynder at blive tyk.

Syltede Kirsebær med Eddike.

Til hver Kvart Bær tages en stor Kop Eddike og to store Skefulde Sukker, samt et Dusin Nelliker. Eddiken, Sukkeret og Nellikerne bringes ikog og koger i fem Minutter; da hældes det op i en Stenkrukke og Laag lægges paa; det staar heri, til det er ganske koldt. Smaa Glas eller Krukker fyldes nu tre Fjerdedele op med Bær, med eller uden Stilke og den kolde Eddike hældes over dem. Det maa lukkes meget godt.

Sød Kirsebærsaft.

Alle de daarligste Bær, som ikke er brugelige til at syltes hele, pilles, stødes og afvrides i et Klæde. Saften maales, sættes paa Ilden med ½ Pund Sukker til 1 Pint Saft, skummes, koges godt i 10 a 15 Minutter og hældes paa Flasker.

Sur Kirsebærsaft.

De afvredne Bær, som bliver tilbage fra det Forrige, kan koges med Eddike efter Smag; men da deraf kun bliver meget lidt Saft, er det bedst at støde nogle flere Bær og koge dem med Eddiken. Naar det har kogt godt i 8 a 10 Minutter under Laag, vrides det i et Klæde. Saften koges derefter ligesom den forrige.

Raa Kirsebærsaft paa Flasker.

Bærrene, som maa være gode og nylig plukkede, stødes og afvrides i et Klæde og kommes paa fuldkommen tørre Flasker, hvor der hældes saamegen Brandy paa, at den staar et Par Tommer over Saften. Flaskerne maa helst være

smaa, da Saften ikke holder sig, naar de først har vær aabnede, og de tilproppes og lakkes strax.

Marmelade af Kirsebær.

De Kirsebær, som skal bruges hertil, maa være af de bedste, helst sorte Bær og godt modne. Stilkene pilles af, Stenene, som udstikkes med en afskaaren Pennepose, skylles og gnides rene i flere Hold varmt Vand, aftørres i Klæder og bredes enten i Luften eller i en Ovn eller Pande, der sættes over Gløder, indtil de er møre. Da stødes de lempeligt, saa at Kjærnerne ikke gaar istykker, hvorefter disse udpilles. Bærrene veies, til hvert Pund tages $\frac{3}{4}$ Pd. hvidt Sukker, som sættes paa Ilden med lidt af den Saft, som er ved Bærrene, og, dersom de bruges til Mad, da med lidt Eddike. Naar Sukkeret er smeltet, kommes Bærrene deri og koger i et lille Kvarter eller indtil de ikke er sure, dog ikke saa længe, at de bliver seige, hvorefter de hældes paa Sigten. Saften sættes paa Ilden med Kanel og koges atter et Kvarter, eller til den er jævn, da kommes Bærrene deri med med Kjærnerne og lidt Nelliker for at blandes med Saften, men ophældes strax, inden det koger, og tilbindes eller tillukkes Dagen efter. Man kan bruge $\frac{1}{2}$ Pund Sukker til hvert Pund Bær, men da maa de koge længere for at kunne holde sig, og der faaes mindre Saft.

Jordbær (Strawberries.)

For at faa udmærket gode syltede Jordbær, tages 1 Pd. Sukker, der koges til Sirup; heri kommes et Par Spiseskeer Brandy, derefter 1 Pd. Jordbær, som gives et Opkog. Derpaa hældes de op og staar 2 a 4 Dage. Saa tages 1 Pund store, ikke altfor modne Jordbær. Saften sies derpaa af de første over disse og man lader dem igjen staa nogle Dage. Nu tager man Jordbærrene forsigtig op i en

Sigte, hvorpaa Saften atter sies, saa at Frøet kommer fra, og opkoges med ½ Pund Sukker. Denne kommes da kold over Bærrene. Jordbærrene bør være plukkede samme Dag de syltes, da de ellers smager bittre, naar de er syltede.

Jordbær No. 2.

Til hvert Pund Bær tages et Pund Sukker. De kommes lagvis i Syltegryden og sættes ovenpaa Ovnen indtil Sukkeret er smeltet; da koges det rask i 20 Minutter. Frugten tages nu forsigtigt op og smaa Glas fyldes tre Fjerdedele op med Frugt. Saften koges og skummes endnu i fem Minutter hvorpaa Glassene fyldes og lukkes øieblikkeligt. Der vil sædvanligvis blive saamegen Saft at man foruden at dække Bærrene endnu kan fylde adskillige Flasker. De maa opbevares paa et koldt, tørt Sted.

Jordbær Marmelade (Jam.)

For hvert Pund Frugt bruges ¾ Pund Sukker. Til 4 Pund Jordbær tages en Pint Ribssaft; denne koges tilligemed Jordbærrene i en halv Time, idet man hele Tiden rører; saa tages næsten al Saften fra Bærrene, og Sukkeret kommes paa, hvorpaa man lader det koge rask i 20 Minutter, og hele Tiden skummer omhyggeligt. Det kommes i smaa Glas med Cognacspapir over. Ribssaften kan undværes, men gjør Smagen en hel Del finere.

Hindbær (Raspberries.)

1 Pund gode Hindbær pilles og nedstrøes med 1 Pund hvidt Sukker. Dagen efter sættes det Hele paa Ilden og koges i 10 a 12 Minutter med et Par Opkog, hvorved det skummes; derefter hældes det i en grov Sigte, for at Saften kan afløbe, og denne koges og skummes i 8 a 10 Minutter.

Naar den tages af Ilden, kommes Bærrene deri, for at blandes med Saften, og hældes derefter i Krukken.

Stærk Hindbærsaft.

Gode Hindbær hensættes i 24 Timer; da afvrides Saften, den maales og hældes i en Pose eller Sigte, hvori er lagt et tyndt Stykke Tøi, og hensættes atter i 24 Timer. Derpaa kommes den i Kjedlen tilligemed alt det Gjærede og Skummet, som kan have samlet sig ovenpaa, samt 2 Pund helst hvidt Sukker til hver Kvart Saft. Det koges nu godt, men kun i fem Minutter, og skummes vel. Dagen efter fyldes Saften paa Flasker og proppes.

Hindbær Marmelade.

Til hvert Pd. Frugt tages $\frac{3}{4}$ Pd. Sukker. Frugten sættes først over en svag Ild, og koger $\frac{1}{2}$ Time, ibet man hele Tiden rører og knuser den. Den største Del af Saften tages fra dem, før Sukkeret kommes paa, og med dette koger de da i 20 Minutter.

Blackbær

syltes ligesom Jordbær No. 2; man vil altid faa langt mere Saft end der behøves til at bedække Bærrene, hvilken man da fylder paa Flasker.

Blackbær Marmelade

laves ligesom den af Hindbær.

Pærer.

Alle Slags Pærer kan syltes. Naar de er umodne sættes de paa Ilden, i kogende Vand, og koges ganske lidt, eller til de begynder at blive bløde, da optages de, skrælles og

skjæres i 4 Dele; alt det Stenede udtages og de veies: Til 1 Pund Pærer tages 1 Pund hvidt Sukker, som koges til en Sirup i ½ Pint Vand. Pærerne kommes deri og koges, indtil de er møre, da hældes de op og dækkes med et Klæde. Nogle Dage efter hældes Pærerne i en grov Sigte, saa at Saften kan afløbe, og lægges derfra i Krukken. Saften koges med et Stykke Kanel og en Citron, eller en Spiseskefuld fint, stødt og sigtet Ingefær, skummes og hældes kold paa Pærerne, som Dagen efter belægges med Papir, dyppet i Brandy og tilbindes. Dersom Pærerne er meget søde, kan lidt Citronsaft kommes i Saften, naar den sidste Gang koges. Hvis Pærerne er modne, koges de ikke først i Vand, men skrælles, skjæres i Stykker, eller forbliver hele, dersom de er smaa og koges møre i Siruppen. Vil man have dem til Steg, kan der kommes ½ Gill Eddike paa til hvert Pund Pærer.

Pærer, kogte i Krukker.

Hertil bruges alle Slags modne Pærer. De skrælles Blomsten aftages og et Stykke af Stilken bliver paa og afskrabes; dersom Pærerne er store, skjæres de over, Kjærnehus og Stilk aftages, de veies og til hvert Pund Frugt tages 1 Pund hvidt Sukker, hvormed den nedlægges lagvis i en Krukke; naar den er fyldt dermed hældes næsten ½ Pint Brandy derpaa. En Bund eller et Laag, som slutter godt ved Siderne, lægges derover, og den klines om Kanten med Rugmel og Vand, som røres til en tyk Deig, saaledes at Emmen ikke kan trække derigjennem. Krukken sættes i Ovnen, der ikke maa være fuldt saa varm, som det behøves til at stege en Steg, og bliver staaende der, indtil man mærker, at lidt Saft kommer frem, da udtages den, eftersees om Kliningen er løsnet og sættes da ind igjen. Dette gjentages 1 Dag til, hvorefter Pærerne er færdige. Krukken forbliver

tilklinet indtil man vil bruge deraf; senere tilbindes den godt, om muligt med en Blære, for at Brandyen ikke skal tabe i Kraft.

Saadant Syltetøi holder sig meget godt. Ferskener (Peaches) kan syltes paa samme Maade. Hindbær og Jordbær ligeledes.

Blommer No. 1.

Blommer maa være fuldkommen modne. De aftørres, prikkes med en spids Træpind eller Naal og lægges i en Krukke, hvor de overhældes med en halv Gill Eddike til hvert Pund Blommer og staar dermed til næste Dag; da hældes Eddiken fra dem paa ½ Pd. Sukker for hvert Pd., hvilket sættes paa Ilden, og, naar det netop er smeltet, kommes Blommerne deri og vendes et Par Gange omkring, saa at de, der var nederst, kommer øverst. Naar det begynder at koge, hældes det op i Krukken, staar utildækket til næste Dag, hældes om i en anden Krukke, for at Saften kan komme paa alle Blommerne, og Dagen efter sættes det Hele igjen paa Ilden, men ophældes, saasnart det begynder at koge. To Dage efter sættes det igjen paa Ilden, og nu koges Blommerne, til de ikke er sure ved Stenene, sædvanligvis i 1½ Time; da lægges de i Sigten, at Saften kan afløbe; Saften koges et godt Kvarter, eller til den bliver jævn, med helt Kanel og Nelliker. Den hældes i Krukke og naar den er kold, lægges Blommerne deri, dog ikke for mange, saa der kan være tilstrækkelig Saft omkring dem. Dagen efter tilbindes de. Dersom der bliver mere Saft, end der kan være ved Blommerne, hældes denne paa Flasker. Vil man anvende disse Blommer til Steg, er det godt at komme lidt friske Laurbærblade paa.

Efter dette Forhold bliver Blommerne temmelig søde, hvorfor man efter Behag kan tage mere Eddike.

Blomme No. 2.

Til hvert Pd. Blommer tages ¾ Pund Sukker, som sættes paa Ilden med ½ Gill Eddike og 1 Spiseske Vand; naar det er smeltet, hældes det paa Blommerne, som først er tørrede, prikkede og nedlagte i Krukke. Efter 3 a 4 Dages Forløb, i hvilke Blommerne hver Dag hældes om i en anden Krukke, for at Saften kan komme omkring, sættes de over Ilden, hvor de koges, indtil de ikke mere er sure ved Stenene, omtrent i ½ Time; da lægges de i en grov Sigte og derfra i en Krukke, som fyldes halvt med dem. Saften koges med Kanel og Nelliker i et Kvarter eller til den er jævn. Den hældes varm paa Blommerne, som Dagen efter tilbindes. Blommerne kan syltes paa samme Maade med ¼ Pund Sukker og ½ Gill Eddike til hvert Pund, men da faaes mindre Saft.

Ribssaft.

Naar Saften er afvreben og maalt, sættes den paa Ilden og koges og skummes godt i 8 a 10 Minutter; da kommes ¾ Pund Sukker til hver Kvart Saft deri, den koges og skummes i 1 Kvarter, ophældes og staar utildækket til næste Dag. Dersom der har samlet sig stiv Saft ovenpaa den tynde, aftages denne, kommes i en Krukke og kan bruges som stiv simpel Saft, dog helst først paa Vinteren. Den tynde Saft hældes paa Flasker, oven i hvilke der hældes Brandy, hvorpaa den tilproppes.

Marmelade af Stikkelsbær (Gooseberries).

Modne Stikkelsbær pilles og koges i en Time med netop saameget Vand i Bunden af Gryden at de ikke kan brænde paa Derpaa tages 1 Pd. Sukker til hvert Pd. Bær, og nu koges Bærrene igjen en Time, med Sukkeret. Der røres og gnides i Syltetøiet hele Tiden.

Frugt Geleer (Jellies.)

Frugten kommes i en Stenkrukke; denne sættes i en Gryde lunkent Vand og dette sættes over Ilden. Nu lader man det koge, under tætsluttende Laag, indtil Frugten er istykker; hvis man ikke har en Frugtpresser, som jo er det nemmeste, vrider man Frugten gjennem et groot Klæde, meget haardt, idet man kun kommer i et Par Haandfulde ad Gangen. Til hver Pint Saft tages 1 Pund Sukker. Saften alene sættes over Ilden og medens den opvarmes deles Sukkeret i flere Dele og kommes i Fade, Pieplates ell. Lgn., hvilke sættes i Ovnen, der ikke maa være for hed; af og til aabnes Døren og man rører i Sukkeret for at hindre det i at brænde. Naar Saften er bragt ikog lader man den koge i 20 Minutter, og skummer, om nødvendigt. Nu bør Sukkeret være saa hedt at man ikke kan stikke sin Haand i det. Skulde det være smeltet omkring Kanterne er det ingen Ulykke, om end bedre at undgaa; de smeltede Dele vil blot danne sig i Klumper i Siruppen og kan let tages ud. Nu kastes Sukkeret i den kogende Sirup, medens man rører meget hurtigt med det Samme; det vil smelte hurtigt. Saasnart man er ganske sikker paa at Sukkeret er smeltet, tages Skeen bort. Da lader man Saften netop koge op og tager saa øieblikkeligt Kjedlen af Ilden. Glassene rulles i hedt Vand og fyldes med kogende Gele. Det tilbindes næste Dag.

Frugt, hvoraf man vil lave Gele maa være vel moden, men paa ingen Maade overmoden eller stødt.

Jordbær-Gele bliver mere velsmagende, naar man til Saften føier en Smule Citronsaft. Saavel denne, som Gele af Hindbær, Blackbær og Druer er tilbøielige til at blive mindre stiv end Ribsgele.

Hvis Geleen næste Morgen ikke er saa stiv som man ønsker det, sættes den i Solen, med smaa Stykker Rudeglas

over for at holde Støv og Insekter ude. Dette gjentages hver Dag indtil Geleen bliver fast, idet man fylder en Kop fra en anden, efterhaanden som det synker sammen.

Over hvert Glas lægges Cognacspapir, efter at Saften er bleven stiv og kold.

Ribs=Gele

er meget let at have at gjøre med, da den altid bliver meget stiv. Den er desuden meget nyttig, da den er ligesaa velkommen til Kager, som til forskjellige Stege.

Gele af Hindbær og Ribs.

To Dele røde Hindbær og en Del Ribs. Denne er overordentlig velsmagende, især til Kager.

Gele af Ribs og vilde Kirsebær.

2 Dele vilde Kirsebær, Stene og alt, og 1 Del Ribs.

Denne Gele er ikke alene velsmagende, men desuden et helt Lægemiddel i Tilfælde af Forkjølelser o. Lgn.

Jordbær og Blackbær Gele

tilberedes efter Anvisningen.

Fersken Gele (Peach.)

Frugten skrælles, skjæres i Stykker og Stenene tages ud. En Trediedel af Kjærnerne skjæres i Stykker og kommes i Krukken med Frugten. Nu sættes den i kogende Vand, efter Anvisningen, idet man af og til rører, indtil Frugten er brækket godt i Stykker. Da sies den, og til hver Pint Ferskensaft tages Saften af 1 Citron, hvorefter den igjen maales og man giver et Pund Sukker for hver Pint Saft. Sukkeret hedes som sædvanligt, og man gaar saa frem efter Anvisningen. Denne Gele giver en udsøgt Smag i Kager.

Gele af Kvæder.

Kvæder skrælles og skjæres i Stykker og for hver fem Pund Frugt tages en Kop Vand. Det kommes i Krukken og man gaar frem paa sædvanlig Maade efter Anvisningen.

Drue Gele

laves efter Anvisningen, men er Druerne umodne, tages 1½ Pd. Sukker for hver Pint Saft.

Gele af Crab-Apples.

Røde, sibiriske Crab Æbler skjæres i Stykker, men man skræller dem ikke, heller ikke tager man Kjærnerne ud. Disse Sidste giver nemlig en speciel fin Aroma til Syltetøiet. Frugten kommes i en Stenkrukke, som sættes i en Gryde hedt Vand, og man lader det koge 8 a 9 Timer. Hvis Æblerne er meget tørre, tager man en Kop Vand for hver 6 Pd. Frugt. Naar det er kogt lader man det staa i Gryden Natten over. Næste Morgen presses al Saften ud, og man tilbereder Geleen paa sædvanlig Maade, idet man giver et Pund Sukker til hver Pint Saft. Gele af Crab-Æbler ansees for en af de allerfineste, saavel i Udseende som i Smag.

Indholds=Fortegnelse.

—:o:—